

Notre blogueuse Paprikas s'invite sur notre blog...

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 1H30 à 2H

Aujourd'hui, notre blogueuse préférée **Paprikas** s'invite chez Tramier afin de partager avec nous sa recette bistrot fétiche ! Le coq au vin.

C'est une des recettes inoubliables qui ont bercées notre enfance et ou nos grands-mère et mères les faisaient mijoter pendant des heures et qui nous faisaient saliver toute la journée.

Certains bistrots, prépare le coq au vin à l'ancienne et d'autres le revisite pour une bistronomie chic et moderne mais le goût véritable est là.

Passons maintenant à la recette de notre blogueuse...

Ingrédients

- 1 coq de 3 kg environ
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- 250 g de petits lardons coupés en dés
- 60 g de beurre
- 4 carottes
- 20 petits oignons
- 250 g de champignons de Paris émincés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 30 g de farine
- 1 litre de fond de volaille
- 12 cl de cognac
- 2 cuillère à café de coulis de tomates
- Sel et poivre

Préparation

Découpez le coq en morceaux. Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Versez le vin dans un grand saladier avec le laurier, le thym, du sel et du poivre, et ajoutez les morceaux de coq et les carottes. Couvrez et laissez mariner toute une nuit si possible.

Faites revenir les lardons à la poêle. Réservez sur une assiette.

Mettez un quart du beurre dans la poêle et faites revenir les oignons. Réservez. Ajoutez un autre quart du beurre et faites sauter 5 minutes les champignons salés et poivrés. Réservez.

Egouttez et séchez soigneusement les morceaux de coq avec du papier absorbant, récupérez les carottes, réservez la marinade.

Assaisonnez. Ajoutez l'huile et le reste du beurre dans une cocotte et faites sauter les morceaux de coq jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saupoudrez de farine. Mélangez.

Versez le cognac sur les morceaux puis flambez le tout.
Ajoutez le bouillon de volaille, incorporez la marinade, les carottes, les oignons, les champignons, les dés de petits lardons et le coulis de tomates. Laissez cuire le tout 1h30 à feu moyen. Vérifiez la cuisson de temps en temps.
Servir avec des pommes de terre à l'eau ou du riz.