



VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN

Fiche technique – ATELIER CUISINE

INGRÉDIENTS pour 8 personnes :

Coq OU	2,6 à 3 kg	GARNITURE BOURGUIGNONNE :	
Poulet label rouge effilé	2 pièces de 1,4 kg	Petits oignons	150 gr
Farine	50 gr	Poitrine salée	200 gr
Huile	1 dl	Champignons de Paris	350 gr
MARINADE :		Beurre	100 gr
Carottes	300 gr	Persil	50 gr
Oignons	250 gr	Fond brun de volaille ou de veau	1,5 litre
Échalotes	100 gr	Sucre	30 gr
Ail	5 gousses	Sel, poivre	
Poivre en grains	une vingtaine		
Bouquet garni (queue de persil ou poireaux, thym, laurier)			
Vin rouge (Bourgogne ordinaire)	1 bouteille		
Cognac	10 cl		

TECHNIQUE :

- **Mariner la volaille**

Découper le coq ou le poulet (2 morceaux par personne) ;
 Éplucher, laver, tailler la garniture aromatique (carottes, échalotes, ail, poivre en grains) ;
 Mélanger avec les morceaux de volaille ; ajouter vin rouge, cognac et bouquet garni ;
 Mettre à mariner **12 heures** ;

** On peut désosser la volaille et faire un fond brun avec la carcasse.*

- **Cuire la volaille**

Égoutter les morceaux, saler, poivrer et faire rissoler dans une cocotte ;

Retirer les morceaux, ajouter la garniture aromatique de la marinade, colorer légèrement, singer avec la farine ;

Mouiller avec la marinade, faire bouillir quelques minutes ; ajouter le fond brun (quantité en fonction de la liaison) ;

Monter à ébullition, ajouter les morceaux de volaille et cuire au four à couvert ;

Temps de cuisson : coq environ 2 à 2h 30 et poulet environ 1 h.

- **Préparer la garniture**

Détailler la poitrine salée en lardons, blanchir 1 min à l'eau bouillante ;

Sauter les lardons dans un peu d'huile, retirer et réserver au chaud ;

Dans la même poêle, faire sauter les champignons escalopés 5 à 10 min ;

Glacer les petits oignons à brun dans une casserole avec 50 gr de beurre et 30 gr de sucre ;

Recouvrir d'eau à hauteur et cuire jusqu'à évaporation complète ;

Les oignons doivent être caramélisés.

- **Finition de la sauce**

Retirer les morceaux de volaille, maintenir au chaud ;

Réduire la sauce si nécessaire ;

Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois sur les morceaux et la garniture.

DRESSAGE

Servir en plat creux et saupoudrer de persil haché.



Accompagnement : nouilles fraîches, pommes vapeur, pommes fondantes, spaetzle

Accord des vins : Bourgogne de qualité