



## Coq au vin

### Ingrédients

- 3 kg de morceaux de coq
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 250 g de lardons
- 250 g de champignons de Paris
- 1 oignon émincé
- 2 carottes coupées en rondelles
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de grains de poivre
- 50 cl de fond de veau
- 5 cl de cognac
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- sel, poivre

### Préparation :

La veille :

- Mettez le coq à mariner : placez-le dans un grand saladier avec l'oignon et les carottes.
- Versez le vin, posez le bouquet garni et ajoutez les grains de poivre. Couvrez et laissez mariner une nuit au réfrigérateur.

Le jour même :

- Egouttez les morceaux de coq et les légumes, épongez-les bien avec du papier absorbant.
- Filtrez la marinade et réservez.
- Faites chauffer l'huile dans une cocotte, jetez-y les morceaux de coq et laissez-les bien dorer sur toutes les faces.
- Retirez-les de la cocotte une fois dorés, mettez les légumes à la place. Laissez-les revenir à feu doux 5 minutes. Saupoudrez le tout de farine, remuez pour bien enrober les légumes.
- Remettez les morceaux de coq dans la cocotte, ajoutez les gousses d'ail écrasées. Faites chauffer le cognac, versez-le et flambez.
- Mouillez le tout avec le vin de la marinade, ajoutez le fond de veau, salez et poivrez. Portez à ébullition, puis couvrez et baissez le feu. Laissez mijoter 2 h 30 à feu doux.
- Emincez les champignons. Faites-les dorer dans une poêle avec les lardons pendant environ 5-10 minutes.
- Rajoutez-les dans la cocotte 15 minutes avant de servir. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.