



# Coq au vin

INGRÉDIENTS :  
(POUR 6 PERS)

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MN

DURÉE TOTALE : 2H30

PRÉPARATION (FAIRE  
MARINER LA VIANDE LA  
VEILLE) :

- 125 G DE LARDONS
- 1/2 OIGNON ÉMINCÉ
- 1 CAROTTE
- 25 CL DE FOND DE VEAU
- 2.5 CL DE COGNAC
- 1.5 C.À.S D'HUILE
- 1/2 C.À.S DE FARINE
- SEL, POIVRE
- 1,5 KG DE COQ EN MORCEAUX
- 37,5 CL DE VIN ROUGE  
CORSE

## ETAPE 1

LA VEILLE : METTEZ LE COQ À  
MARINER : PLACEZ-LE DANS UN  
GRAND SALADIER AVEC L'OIGNON  
ET LES CAROTTES EN  
RONDELLES. VERSEZ LE VIN,  
POSEZ LE BOUQUET GARNI ET  
AJOUTEZ LES GRAINS DE  
POIVRES. COUVREZ ET METTEZ AU  
REFRIGERATEUR 1 NUIT.

## ETAPE 2

LE JOUR MÊME : ÉGOUTTEZ 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.

## ETAPE 3

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.

## ETAPE 4

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.  
ÉMINCEZ 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.

Recette  
proposée par



HUGUIERS FRÈRES  
VIANDES DE TERROIRS