

Le coq au vin

Écrit par Administrator
Mercredi, 16 Juillet 2008 13:46 -

Éléments de fabrication:

- 1 Coq
- Beurre 20gr
- Fond brun de volaille
- Sang frais

Marinade

Vin rouge	1.500 l	Echalotes	0.030 kg
Vinaigre	0.050 l	Carottes	0.080 kg
Huile	0.250 l	Ail	0.010 kg
Oignons	0.080 kg	Bouquet garni	1 pièce

Éléments de la garniture:

- Pomme de terre 2 kg
- Poitrine de porc demi sel 0.250 kg
- Petits champignons de Paris 0.250 kg
- Oignons grelots 0.250 kg
- Pain de mie 0.250 kg

Progression du travail:

1. Habiller un coq d'environ 3 kg, le découper en 16 morceaux. Concasser la carcasse, les ailerons et le cou, et confectionner un fond brun de volaille (la confection d'un fond fera l'objet d'une recette, mais on peut s'abstenir de le faire)
2. Préparation de la marinade: émincer grossièrement les légumes, carottes, oignons, échalotes. Disposer les morceaux de volailles dans une terrine, ajouter les légumes, 2 gousses d'ail écrasées et le bouquet garni. Mouiller à hauteur avec le vin rouge, le vinaigre et l'huile.
3. Laisser mariner 24 h au réfrigérateur minimum.
4. Cuisson du coq: égoutter les morceaux de coq et les légumes. Dans une cocotte saisir la viande dans l'huile et la colorer, ajouter les légumes de la marinade, les colorer aussi, enlever l'exédent de graisse si nécessaire. Mouiller avec la

Le coq au vin

Écrit par Administrator

Mercredi, 16 Juillet 2008 13:46 -

marinade et le fond brun. Porter à ébullition, couvrir et cuire lentement, soit au four, soit sur un feu nu.

5. Préparation de la garniture: garnir le fond d'une sauteuse avec les oignons et les grelots, ajouter sel fin, sucre et beurre, mouiller à hauteur avec de l'eau, couvrir d'un papier sulfurisé et faire mijoter jusqu'à cuisson complète. terminer en faisant brunir les oignons.

Lardons

: tailler la poitrine demi sel découennée en petits batonnets, la blanchir, égoutter, rincer. Sauter à l'huile jusqu'à coloration ambrée

Champignons

: tailler en lamelles ou en quatre des champignons de Paris, les citronner, colorer à l'huile jusqu'à cuisson complète, saler, poivrer.

Pomme de terre:

cuisson à l'eau ou à la vapeur.

Croûtons de pain de mie

: Beurrer, découper à l'emporte pièce, passer au grill du four, laisser dorer et frotter à l'ail si possible.

6. Confection de la sauce: vérifier la cuisson du coq, débarrasser les morceaux, filtrer le jus, dégraisser. Pour la liaison soit: a) réduction. b) délayer 10 cl de sang de volaille ou de porc avec un petit verre de cognac, ajouter au jus de cuisson, réduire jusqu'à consistance nappante. c) lier au roux .

7. Dressage: disposer les morceaux de volaille sur un plat, napper de sauce, parsemer de garniture, présenter les pommes de terre à part. persiller l'ensemble.