

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## COQ AU VIN ROUGE

Pour 8 personnes :

1 coq de 3kgs coupé en morceaux - 250g lard 1/2 sel - 2 càs d'huile - 250g champignons - 3 oignons - 3 gousses d'ail - 1 bouquet garni - 2 litres de vin rouge - 1 verre de cognac - 1 petite boîte de concentré de tomates - farine - sel - poivre -

Dans une grande poêle chauffer l'huile. Fariner les morceaux de coq, secouer pour enlever l'excédent. Les déposer dans la poêle, les faire dorer de tous les côtés. Les retirer et les déposer dans une grande cocotte. Détailler le lard en petits dés. Les faire dorer dans la poêle. Les retirer et les ajouter dans la cocotte. Emincer les oignons, les verser dans la poêle, les faire fondre à feu doux. Les ajouter dans la cocotte. Eplucher et émincer les gousses d'ail. Les mettre dans la cocotte avec le concentré de tomates et le bouquet garni, chauffer sur le feu à feu moyen. Mélanger bien. Verser le cognac et flamber (attention arrêter la hotte sinon...). Lorsque les flammes sont éteintes, verser le vin rouge. Porter à ébullition. Saler et poivrer. Réduire le feu sous la cocotte. Couvrir et laisser mijoter 3h00.

Nettoyer sous l'eau froide les champignons, retirer la queue. les essorer, les émincer, les ajouter dans la cocotte, remuer. Laisser encore mijoter jusqu'à ce que les morceaux soient tendres.

Servir accompagné d'un [gratin de macaroni](#).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr