# Coq au vin

de Papi Fernand

Pour 6 pers. · Préparation 30 min · Cuisson 1 h 30 · Repos 1 nuit

## Ingrédients



**Coq ou poulet en morceaux**
*1,8 kg*



**Vin rouge corsé**
*75 cl*



**Lardons fumés**
*200 g*



**Oignons grelots**
*20*



**Champignons de Paris**
*300 g*



**Carottes**
*2*



**Farine**
*2 c. à s.*



**Beurre**
*50 g*



**Bouquet garni**
*1*



**Sel, poivre**

## La marche à suivre

1. La veille, faites mariner le coq dans le vin avec les carottes et le bouquet garni. Une nuit au frais.

   *bien sécher*

2. Égouttez la viande et séchez-la : une viande mouillée ne dore pas, elle bout.

3. Faites revenir les lardons au beurre, réservez, puis dorez le coq sur toutes les faces.

4. Saupoudrez de farine, remuez deux minutes, versez la marinade filtrée.

5. Couvrez et laissez mijoter 1 h 15 à petit feu. Salez, poivrez.

6. Dorez à part les oignons et les champignons, ajoutez-les pour le dernier quart d'heure.

◎ *En cocotte, avec des pommes de terre vapeur et un peu de persil.*

### LE SECRET DE PAPI FERNAND

*Le vin de la marinade doit être un vin qu'on accepterait de boire. Un mauvais vin ne s'améliore pas en cuisant, il empire.*

papillage.fr

*Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre*