

Coq au vin traditionnel

Facile

 Prêt en : 2 heures 10 minutes





Ingrédients **Nb de personnes : 5**

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuisses de poulet (avec ou sans la peau, comme vous voulez !)
- 1 oignon coupé en fines rondelles
- 1 échalote hachée
- 2 carottes coupées en rondelles
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe bombée (20 g) de farine
- 1 cuillère à soupe rase (10 g) de fécule de maïs
- 4 cl de cognac
- 50cl de vin rouge (avec du corps, style Bordeaux de préférence)
- 20 cl d'eau
- 15 cl de purée de tomates
- 1 cuillère à café de thym séché
- 1 petite poignée de persil frais haché
- 1 feuille de laurier
- ½ cuillère à café de sel
- ¼ de cuillère à café de poivre noir
- 200 g de lard coupé en petits lardons
- 250 g de champignons de Paris coupés en rondelles



Préparation : **20 minutes**

| Cuisson : **1 heure 50 minutes**

-  1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte et y faire dorer le poulet pendant 5 à 10 minutes. Ajouter l'oignon, l'échalote, les carottes et l'ail puis saupoudrer de farine et de fécule de maïs. Bien mélanger puis verser le cognac. Faire flamber sur feu vif et faisant tourner la casserole dans tous les sens.
2. Lorsqu'il n'y a plus de flammes, verser le vin rouge, l'eau et la purée de tomate. Ajouter le thym, le persil frais, la feuille de laurier, le sel et le poivre. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 1 heure.
-  3. Pendant que le poulet cuit, faire revenir les lardons dans une poêle sans graisse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 10 minutes). Les égoutter puis les déposer sur du papier essuie-tout. Les ajouter au contenu de la cocotte après 1 heure de cuisson. Ajouter également les champignons. Faire mijoter encore 30 minutes, à découvert cette fois. Ajuster l'assaisonnement et retirer la feuille de laurier.
4. Servir avec des pommes de terre à l'eau ou du riz blanc. N'hésitez pas à préparer votre coq au vin la veille, c'est encore meilleur réchauffé !

Recette et la vidéo <http://allrecipes.fr/recette/14120/imprimer.aspx>