

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Coq au Riesling

Ingrédients

1 coq de 2kg environ coupé en morceaux
(nous pouvons le faire pour vous en magasin)
40 g de morilles séchées (déshydratées) ou à défaut, champignons de Paris
2 échalotes
25 cl de vin jaune
25 cl de crème liquide entière
15 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe de persil plat ciselé

Recette

1- Plongez les morilles dans un saladier d'eau tiède pendant 15 minutes puis égouttez-les. Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, plongez-y les morilles égouttées et laissez-les cuire 1 mn à partir de la reprise de l'ébullition. Egouttez-les à nouveau et réservez-les. 2- Epluchez les échalotes et coupez les en petits cubes. Coupez le coq en une dizaine de morceaux. 3 - Mettez le beurre et l'huile dans une cocotte en fonte. Faites y revenir les échalotes 7 à 8 minutes à feu moyen, puis récupérez-les (à l'aide d'une écumoire ou d'une cuillère) et réservez-les dans un petit bol. 4- A la place des échalotes, mettez les morceaux de coq du côté peau vers le fond de la cocotte et faites colorer 5 à 6 minutes à feu vif. Attention cela crépite pas mal car cela libère du gras. 5- Quand la graisse a bien fondu, tournez les morceaux et faites cuire encore 4 à 5 minutes de l'autre côté. A l'aide de 2 cuillères ou d'une pince de cuisine, ôtez les morceaux de poularde, mettez-les dans un récipient, et videz toute le gras de cuisson de la cocotte. Il y en a pas mal. 6- Remettez la cocotte sur le feu, versez la vin jaune et récupérez bien les sucs de cuisson. Ajoutez la crème, les morilles, les morceaux de poulet et les échalotes, une pincée de sel, mélangez et faites cuire 35 à 40 minutes à couvert (laissez juste un peu de vapeur s'échapper). 7- Il ne vous reste plus qu'à servir, saupoudré de persil. Bon appétit !