



Coq du Val Dufour à la choue

Ingrédients :

- ◆ 1 coq du Val Dufour 2,500 kg
- ◆ 10 petits oignons 1 échalote
- ◆ 150 g de champignons de Paris
- ◆ 5 cl de genièvre
- ◆ 33 cl de bière (Choue)
- ◆ 1 bouquet garni
- ◆ 1 c.s.de crème fraîche
- ◆ 1 jus de citron

Préparation :

Éplucher les petits oignons, peler et hacher l'échalote, nettoyer et émincer les champignons.

Faire dorer le coq coupé en morceaux dans de l'huile. Saler et poivrer.

Ajouter les oignons, l'échalote et les champignons. Laisser rissoler puis verser le genièvre et flamber.

Saupoudrer de farine, ajouter la bière, le bouquet garni et laisser cuire 1h30 à feu couvert.

Enlever le bouquet garni et lier la sauce avec des jaunes d'œuf, mélanger à la crème fraîche plus le jus de citron.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Servir dans un plat chaud avec des carottes Vichy et des pommes de terre vapeur par exemple