



Coq au Riesling

Ingrédients :

- ◆ 1 coq
- ◆ 250 g de champignons de Paris
- ◆ 150 g d'échalotes
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ ½ c.c. de farine
- ◆ 80 g de beurre et 200g de crème fraîche
- ◆ 50 cl de Riesling
- ◆ Persil haché Estragon frais
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Retirer les abattis. Peler les échalotes et les couper en quatre. Mettre les abattis et 1 échalote dans 254 cl d'eau salée et faire cuire 20 mn

Couper le reste de volaille en huit. Peler les gousses d'ail, les ciseler finement. Hacher l'estragon.

Faire fondre la moitié du beurre dans une cocotte et saisir les morceaux de volaille. Saler et poivrer. Mouiller avec le bouillon de cuisson des abattis et le vin. Laisser mijoter à feu doux 30 mn

Nettoyer les champignons, les émincer en lamelles, les saupoudrer de farine et les faire dorer dans le reste du beurre. Monter le feu et poursuivre la cuisson à découvert pendant 10 mn.

Retirer les morceaux de coq que l'on réserve au chaud. Incorporer la crème fraîche au jus de cuisson, ajouter les champignons, saler et poivrer.

Napper la volaille avec cette sauce.