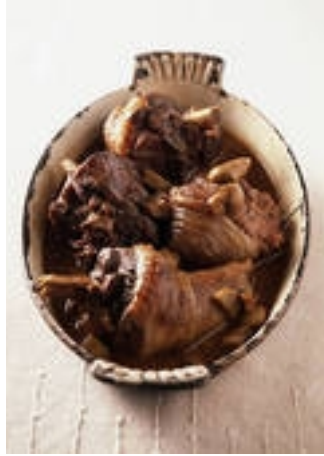


COQ AU VIN DE LA MALEPERE

PAR L'AUBERGE DU DOMINICAIN A MONTREAL



INGREDIENTS

1 Coq d'environ 3kg coupé en morceaux
1 Bouteille de vin rouge de la Malepère
250 g de lardons
1 Oignon
2 Carottes
2 Gousses d'ail
1 Bouquet garni (thym et laurier)
1 Verre de Cognac
3 C. à soupe d'huile
1 C. à soupe de farine
Sel. Poivre.

RECETTE

Dans une cocotte, faire revenir les oignons coupés en lamelles avec les lardons ou dès de jambon de pays. Réserver.

Dans ce jus, faire dorer les morceaux de coq toutes les faces. Saler. Poivrer. Ajouter 1 ou 2 cuillère à soupe de farine.

Faire très rapidement un tour de cuisson.

Flamber au Cognac.

Couvrir avec $\frac{3}{4}$ de vin rouge de la Malepère et $\frac{1}{4}$ d'eau.

Mettre un peu de laurier et quelques grains d'ail écrasés à la main.

Mettre 3 carottes coupées en rondelle et rajouter oignon et lardons.

Laisser cuire doucement une bonne heure.

Dans une poêle , à côté, faire roussir dans du beurre les champignons de Paris frais ou en conserve.

Incorporer un peu de concentré de tomates et déglacer avec un peu de jus de cuisson du coq.

Rajouter ce mélange en fin de cuisson au coq.

Servir accompagné de Pommes de Terre du Pays de Sault ou de Riz Blanc de l'Etang de Marseillette

VIN CONSEILLE

Domaine Rose & Paul AOP mis en bouteille par Gilles FOUSSAT, vigneron récoltant à ARZENS