



Ingrédients:

- 1 poulet à bouillir de 1,4 kg (3 lb), coupé en 6 morceaux
- 1 bouteille de bourgogne rouge
- ½ oignon
- 1 brin de thym
- ½ feuille de laurier
- 2 gousses d'ail
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'arachide (environ)
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 1 pincée de grains de poivre
- 5 tranches de bacon entrelardé
- 125 ml (½ tasse) de champignons de Paris

Suite au verso...

l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

La Cocotte ... Coq au Vin

Méthode

1. (Commencer la veille.) Mettre les morceaux de poulet dans un grand plat. Peler et couper les carottes et les oignons en fines rondelles. Les mettre dans le plat. Ajouter le thym, la demi-feuille de laurier et les grains de poivre. Verser le vin sur le poulet et couvrir le plat. Mettre au réfrigérateur pendant toute la nuit.
2. Le lendemain, égoutter et assécher les morceaux de poulet et les légumes. Passer la marinade.
3. Faire chauffer l'huile dans la cocotte Staub. Y faire dorer les morceaux de poulet en plusieurs lots.
4. Ajouter les légumes et les gousses d'ail écrasées et les faire dorer. Humecter de marinade.
5. Saler, remuer, porter à ébullition puis couvrir la cocotte. Laisser mijoter à feu doux pendant 1 à 2 heures.

Suite au verso...

Ingrédients (suite):

125 ml (½ tasse) de petits oignons

5 brins de persil

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

Méthode (suite)

6. Peler les petits oignons et les champignons de Paris.
7. Faire frire les tranches de bacon, les petits oignons et les champignons au beurre dans une poêle à frire pour le faire dorer; les laisser cuire pendant 8 minutes et les ajouter à la cocotte avant de servir.
8. Rectifier l'assaisonnement et saupoudrer de persil haché.

