

Coq au Riesling

Type de recette: Plat

Origine: Alsace



Difficulté

1/5



Temps de préparation

15 mn



coût

2/5



Temps de cuisson

30 à 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 coq fermier de 1,5kg
- 75 g de beurre et un peu d'huile
- 3 échalotes
- 150 g de champignons de Paris
- 1 dl de crème entière
- 3 c à soupe de farine
- 3 dl de Riesling
- 1 dl de cognac
- 1 petit bouquet de persil
- Sel et poivre du moulin



La recette:

- 1- Découper le coq et faire revenir les morceaux dans un peu d'huile et la moitié du beurre. Les dorer sur toutes les faces, saler, poivrer et ajouter les échalotes ciselées. Bien mélanger, les laisser blondir puis flamber au cognac.
- 2- Ajouter les champignons émincés, mouiller avec le Riesling et laisser mijoter 30 à 40 mn. Au cours de la cuisson, ajouter un peu d'eau tiède si le jus s'évapore trop vite.
- 3- A la fin de la cuisson, retirer les morceaux de coq sur un plat et les couvrir d'une feuille d'aluminium pour les maintenir au chaud.
- 4- Mélanger le reste de beurre mou à la farine (beurre manié) ainsi que la crème, ajouter un peu de jus de cuisson pour détendre la préparation et verser dans la cocotte.
- 5- Porter à petite ébullition, laisser réduire et remettre les morceaux de coq dans le jus. Rectifier l'assaisonnement et parsemer de persil haché.
- 6- Servir avec des spaëtzles (petites pâtes fraîches alsaciennes)

Les conseils du chef: Avant de réaliser une recette, préparer tous les ingrédients.

Ajouter au cours de la cuisson un peu d'eau tiède, si nécessaire.

Les conseils du sommelier:

Servir le même vin que celui utilisé pour la recette. En l'occurrence, un Riesling bien frais.

Notes-----

