

COQ AU CIDRE

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 coq de 1.5 kg
- 100g de lardons
- 6 gros champignons de Paris
- 10 petits oignons frais
- 3 gousses d'ail
- 70g de beurre
- 2 càs de farine
- ½ verre de calvados
- 1 bouteille de cidre brut
- 1 bouquet garni
- sel et poivre du moulin



Préparation : la veille

- Couper le coq en morceaux.
- Dans une sauteuse, faire fondre le beurre.
- Mettre les morceaux de coq à dorer 4 min de chaque côté sur feu moyen.
- Ajouter les lardons et les oignons.
- Couvrir et laisser cuire 5 min.
- Saupoudrer de farine et faire roussir de chaque côté.
- Verser le calvados et flamber.
- Verser le cidre afin de recouvrir la volaille.
- Ajouter l'ail et le bouquet garni.
- Saler et poivrer.
- Laisser mijoter sur feu doux pendant 2 à 3 h à couvert.
- Reprendre la cuisson le lendemain pendant 30 mn.
- Ajouter les champignons de Paris et faire cuire à nouveau 30 min sur feu doux.