

Coq au vin jaune (ou presque)

Pour 6 personnes:

- 1kg 400 de coq (10 morceaux ici)
- 1 grosse noix de beurre
- 1 filet d'huile
- 1 gros oignon
- 1 belle carotte
- 5 cl de cognac
- 50 cl de vin jaune (pour moi à défaut, du Côtes du Jura savagnin 1999)
- 40 cl de fond de volaille reconstitué
- 1 bouquet garni
- 1 belle échalote
- 1 noix de beurre
- 250 g de girolles fraîches (ou surgelées)
- 10 g de trompettes de la mort séchées
- 200 g de crème liquide entière
- 1 cs bombée de maïzena
- sel, poivre



J'ai utilisé une cocotte minute pour la cuisson, mais une cocotte classique convient tout à fait, il suffira de prolonger le temps de cuisson.

Dans une cocotte minute, faire chauffer une grosse noix de beurre avec un filet d'huile. Y faire dorer les morceaux de coq sur toutes les faces puis réserver. A la place, faire fondre l'oignon émincé et la carotte en rondelles pendant environ 5 min. S'il reste trop de matière grasse dans le fond de la cocotte, filtrer les légumes avant de les replacer dans la cocotte.

Remettre le coq dans la cocotte, saler et poivrer. Verser le cognac et flamber (attention, éteindre la hotte!). Lorsqu'il n'y a plus de flammes, verser le vin et le fond de volaille et ajouter le bouquet garni. Fermer la cocotte et laisser cuire 22 min à partir de la rotation de la soupape.

Pendant ce temps, préparer les champignons. Réhydrater les trompettes dans un bol d'eau tiède pendant au moins 15 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Dans une poêle, faire fondre l'échalote finement émincée dans le beurre. Egoutter les trompettes en conservant le jus de macération (le filtrer s'il présente quelques impuretés). Ajouter les girolles et les trompettes dans la poêle et les faire revenir quelques minutes. Saler et poivrer.

A l'aide d'une écumoire, retirer les morceaux de coq de la cocotte ainsi que le bouquet garni. A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer finement les légumes avec le jus de cuisson. Délayer la maïzena dans un peu de crème liquide et l'ajouter dans la cocotte avec le reste de crème et environ 20 cl du jus de macération des trompettes. Mélanger quelques minutes sur feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit bien liée et légèrement nappante. Remettre la viande dans la cocotte ainsi que les champignons.

Servir avec un bon gratin, ou plus simplement un écrasé de pommes de terre.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>