

CUISINE DES GONES



Coq au Vin à la Paul Bocuse

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 coq, coupé en morceaux (ou un poulet fermier pour une alternative plus accessible)
 - 200 g de poitrine de porc, coupée en lardons
- 250 g de champignons de Paris, nettoyés et émincés
 - 2 oignons, émincés
 - 2 carottes, coupées en rondelles
 - 2 gousses d'ail, hachées
- 75 cl de vin rouge, de préférence un Bourgogne ou un vin corsé
 - 5 cl de cognac
- 50 cl de fond de veau (ou bouillon de volaille)
 - 3 c. à s. de farine
 - 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
 - 2 c. à s. d'huile d'olive
 - Sel et poivre

Préparation

1. Mariner le coq

- La veille, découpez le coq en morceaux.

Placez-les dans un grand saladier avec les oignons, les carottes, le bouquet garni, et le vin rouge.

- Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant 12 heures pour attendrir la viande et enrichir ses saveurs.

2. Faire revenir les légumes et le coq

- Retirez les morceaux de coq de la marinade et épongez-les avec du papier absorbant.

Filtrez la marinade pour séparer les légumes et le vin.

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte et faites dorer les morceaux de coq sur toutes les faces.

Retirez-les et réservez.

- Dans la même cocotte, faites revenir les légumes de la marinade (oignons, carottes, ail) pendant quelques minutes.

Ajoutez la farine en pluie et mélangez bien pour former un roux.

3. Ajouter la marinade et le fond de veau

- Remettez les morceaux de coq dans la cocotte avec les légumes.

Versez le cognac et flambez (avec précaution).

- Ajoutez ensuite la marinade filtrée et le fond de veau.

Assaisonnez avec du sel et du poivre.

- Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 2h30.

Remuez de temps en temps pour éviter que cela n'accroche.

4. Incorporer les lardons et champignons

- Une heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les lardons et les champignons émincés.

Mélangez délicatement.

- Si la sauce est encore trop liquide à 30 minutes de la fin, poursuivez la cuisson sans couvercle pour qu'elle réduise.

Conseils de service et accompagnements

Servez votre coq au vin bien chaud, accompagné de pommes de terre vapeur, de tagliatelles fraîches, ou de légumes de saison pour un repas équilibré.

Un verre du même vin utilisé dans la recette sublimerait l'expérience culinaire.

Astuces

- Si vous utilisez un poulet au lieu d'un coq, réduisez le temps de cuisson à environ 1h30 pour éviter que la viande ne se dessèche.
- Ajoutez une pointe de chocolat noir à la sauce en fin de cuisson pour une profondeur supplémentaire.

Conclusion

Le coq au vin à la Paul Bocuse est une ode à la gastronomie française, mêlant tradition et générosité.

Chaque bouchée révèle la richesse des saveurs d'une cuisson lente et soignée.

Préparez ce classique pour impressionner vos convives ou pour savourer un repas réconfortant en famille.