



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Coq au vin



INGREDIENTS : 6 personnes

1 gros poulet fermier
30 petits oignons grelots
250 g de lardons
2 càs d'huile
60 g de beurre
1 bouteille de vin rouge
1 bouquet garni
250 g de champignons de Paris
sel et poivre

PREPARATION :

Couper le poulet en morceaux.

Eplucher les oignons ou utiliser des oignons surgelés.

Chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Y faire dorer les morceaux de poulet. Les enlever et les remplacer par les lardons et les oignons et les faire rissoler.

Remettre les morceaux de poulet, ajouter le vin rouge, le bouquet garni. Saler et poivrer Porter lentement à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 heure.

Pendant ce temps, nettoyer et couper finement les champignons de Paris. Les faire sauter dans 20 g de beurre et les ajouter dans la cocotte. Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Enlever les morceaux de poulet et lier la sauce avec un peu de féculé de maïs. Rectifier l'assaisonnement et servir très chaud.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>