



## Autres volailles

# Coq au riesling



**1h20** **20 min** **1h** **0** **688**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Coq

1.5 kg **Coq**

### Sauce

150 g **Champignon(s) de Paris**

4 **Echalote(s)**

3 dl **Vin blanc**

2 dl **Cognac**

1 dl **Crème liquide (fleurette)**

30 g **Beurre**

15 g **Farine**

1 **Sel**

1 **Poivre**

1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

### Étape 1

#### Flambage

- 1 Vider le coq et le couper en morceaux. Faire chauffer le beurre dans une cocotte et y faire dorer les morceaux de coq sur toutes les faces, pendant 5 minutes.
- 2 Assaisonner de sel, poivre et muscade. Ajouter les échalotes finement ciselées et remuer. Arroser de cognac et flamber avec une allumette.

### Étape 2

#### Mijotage

- 1 Ajouter les champignons émincés et saupoudrer de farine. Remuer pour que tous les morceaux soient recouverts de farine.
- 2 Verser le riesling et remuer en grattant les sucs de cuisson au fond de la cocotte.
- 3 Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 50 minutes.
- 4 Au bout de ce temps, retirer les morceaux et les réserver au chaud dans un plat de service. Laisser réduire le fond de cuisson pendant 5 minutes puis y verser la crème.
- 5 Lier la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe et rectifier

l'assaisonnement si nécessaire.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Servir les morceaux de coq bien chauds, nappés de sauce au riesling.