

COQ AU VIN ET AUX SPATZLES

Mars 2004 (Actualisé en décembre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de morceaux de coq
- ★ 100 g de lardons nature
- ★ 1 oignon paille
- ★ 3 cuillères à soupe de cognac
- ★ 1 cuillère à soupe de farine
- ★ 250 g de champignons de Paris frais
- ★ 60 g de margarine (40 + 20)
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 150 g d'oignons grelots
- ★ 30 g de beurre (20 + 10)
- ★ 250 g de spatzles d'Alsace
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 bouteille de Bourgogne (marinade)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, 2 Casseroles, Égouttoir, Saladier, 2 Poêles

Préparation : 25 mn

Marinade : 24h00

Cuisson : 1h15

Difficulté : Moyenne

Coût indicatif : 13,60 € (soit 3,40 € par personne)



Recette :

La veille, mettre les morceaux de coq dans un saladier et recouvrir avec une marinade au vin de Bourgogne. Fermer avec un film étirable et mettre au réfrigérateur pour 24 heures. Peler l'oignon et l'émincer. Egoutter les morceaux de coq et les essuyer avec du papier absorbant. Filtrer la marinade au chinois et la réserver. Mettre 40 g de margarine dans une cocotte en fonte et faire revenir l'oignon haché et les lardons à feu vif. Lorsque l'ensemble est bien coloré, retirer et réserver. Placer les morceaux de coq dans la cocotte et lorsqu'ils sont bien dorés sur toutes leurs faces, verser le Cognac et flamber. Saupoudrer avec la farine, remuer, baisser le feu et mouiller avec la marinade. Assaisonner, ajouter les gousses d'ail en chemise (avec la peau). Couvrir et laisser mijoter 1h15. Rincer et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper sommairement dans l'eau vinaigrée. Les égoutter. Dans une poêle faire fondre le reste de margarine et à feu vif faire suer les champignons jusqu'à presque évaporation de l'eau rendue. Saler et poivrer. 25 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons, les oignons et les lardons. Éplucher les oignons grelots, les placer dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'eau, le morceau de sucre et 10 g de beurre. Chauffer à feu doux en remuant jusqu'à évaporation du liquide; les oignons doivent être légèrement caramélisés. Dans une grande casserole porter de l'eau à ébullition avec le gros sel, verser les spatzles et cuire de 15 à 20 minutes selon le temps indiqué sur le paquet, égoutter. Faire fondre le beurre restant dans une poêle et à feu doux réchauffer les spatzles, saler, poivrer et cuire 5 minutes. Servir les morceaux de coq, avec les champignons, les oignons grelots, les spatzles et napper de sauce.

i Les **spatzles** sont des pâtes alimentaires aux œufs de cuisson longue, originaires d'Alsace et des pays de l'Est, qui une fois cuites et égouttées, sont réchauffées dans du beurre à la poêle.

Boisson :

Un Bourgogne Passe-tout-grain servi à 16°C ou un Chinon rouge servi à 14°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.