

Coq à la bière

Type de recette: Plat Origine: Nord Pas de Calais



Difficulté
2/5



Temps de préparation
30 mn la veille



coût
2/5



Temps de cuisson
1h30 à 2 h

Ingrédients pour 4 personnes:

1 coq de 2kg500 environ
1 barquette de lardons fumés
2 oignons, 1 gousse d'ail, 1 carotte
6 baies de genièvre
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
1 bouteille de bière de 75cl
10cl de genièvre
10cl de crème liquide
3 c à s de farine
1 c à s de sucre vergeoise brune
Beurre, huile
Sel et poivre du moulin



La recette:

- 1- La veille, mettre à mariner les morceaux de coq avec les carottes en rondelles, les oignons coupés en 4, le bouquet garni, la gousse d'ail, les baies de genièvre et la bière. Filmer le plat et placer au réfrigérateur une nuit.
- 2- Le lendemain, égoutter les morceaux de coq et les faire revenir dans un mélange huile beurre sur chaque face. Jeter en pluie la farine sur les morceaux (singer), bien mélanger, saler et poivrer, arroser de genièvre et flamber. Verser tout le contenu de la marinade, le sucre et les lardons.
- 3- Couvrir la cocotte et laisser mijoter à feu doux 1h30 à 2h en surveillant le jus de cuisson. Eventuellement ajouter un peu d'eau.
- 4- Lorsque le coq est cuit, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et laisser réduire un peu la sauce.

Les conseils du chef:

Accompagner d'endives braisées et de pommes de terre vapeur ou de frites

Les conseils du sommelier:

La même bière que celle utilisée pour la marinade

Autres recettes de coq:

Coq au Riesling

Coq au vin gris de Toul

Notes-----

