

Coq au vin gris de Toul

Type de recette: Plat Origine: Lorraine

Le vin gris est issu du cépage Gamay. Il est obtenu par pressurage et sa couleur est rosé pâle. Il développe des saveurs florales et son bouquet diffuse un parfum raffiné. Le vignoble toulais a une superficie de 100 hectares répartis sur 8 villages. Les coteaux orientés est/sud, protégés des vents dominants, surplombent la Moselle. Le vin de Toul a reçu l'appellation AOC en 1997. Il existait déjà en l'an 800 sous Charlemagne. Il est décliné en blancs, gris et rouges cépage pinot noir.



Difficulté

1/5



Temps de préparation

15 mn



coût

1/5



Temps de cuisson

1h30 mn

Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

1 coq fermier coupé en morceaux
1 bouteille de vin gris de Toul (à défaut, un bon rosé de Provence)
3 carottes
2 oignons
3 échalotes
3 tomates
50 cl de bouillon de volaille (éventuellement réalisé avec 1 cube déshydraté)
2 c à soupe de farine
Thym, laurier, 2 clous de girofle et persil frais.
Un peu d'huile, sel et poivre du moulin



[Cliquez sur la photo pour l'agrandir](#)

La recette:

- 1- Faire revenir dans un peu d'huile les morceaux de coq. Les colorer sur chaque face puis les retirer de la cocotte et les réserver sur une assiette. Saler et poivrer.
- 2- Ajouter dans la cocotte les carottes découpées en petits dés, les oignons, échalotes ciselées, les tomates coupées en 4, les aromates, saupoudrer de farine, bien mélanger, arroser de bouillon et de vin gris. Saler, poivrer.
- 3- Remettre dans la cocotte les morceaux de coq, porter à ébullition puis diminuer le feu, couvrir et laisser mijoter à feu doux 1h30. Pendant la cuisson, si le jus s'évapore trop vite, ajouter un peu d'eau bouillante.
- 4- Servir avec des pâtes fraîches ou des pommes de terre vapeur.

Les conseils du sommelier:

Le vin utilisé pour la cuisson du plat.

[Vous pouvez noter et/ou commenter cette recette](#)