



© vrai studio @vrai.studio.paris

ACCORDS

ENTRÉES

- Velouté de champignons des bois
- Œuf cocotte, crème de parmesan
- Tarte fine Butternut Comté
- Soupe à l'oignon gratinée

POISSONS

- Bar poêlé, sauce aux morilles
- Cabillaud rôti, beurre noisette
- Huitres chaudes échalottes
- Terrine de lotte

VIANDES

- Ris de veau à l'ancienne aux morilles
- Poule au riz
- Coq au vin blanc
- Blanquette de veau à la vanille

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin de poireaux au vieux Comté
- Tian d'hiver (panais, potimarron, oignon rouge)
- Gnocchis à la crème de champignons et sauge
- Purée de panais

FROMAGES

- Brie truffé
- Mont d'or chaud
- Chaource roti aux herbes
- Raclette / Tartiflette

DESSERTS

- Tarte aux poires et amandes
- Cake aux fruits secs et aux épices douces
- Pain d'épices
- Banana bread

LE COQ AU VIN BLANC

RECETTE POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 coq ou gros poulet fermier découpé (2 à 2,5 kg)
 75 cl de vin blanc sec
 150 g de lardons fumés
 250 g de champignons de Paris
 2 oignons
 2 gousses d'ail
 2 carottes
 1 bouquet garni
 40 g de beurre
 1 c. à s. de farine
 Sel fin
 Poivre blanc
 2 c. à s. d'huile de tournesol

PRÉPARATION

- 1 Saler et poivrer les morceaux de coq.
- 2 Faire chauffer un mélange beurre/huile dans une grande cocotte en fonte si possible.
- 3 Faire dorer les morceaux de coq sur toutes les faces, puis les retirer et réserver.
- 4 Faire revenir les lardons dans la cocotte jusqu'à légère coloration.
- 5 Ajouter les oignons émincés, l'ail écrasé et les carottes coupées en rondelles, puis faire suer.
- 6 Saupoudrer de farine et bien mélanger pour former un léger roux.
- 7 Déglacer avec le vin blanc en grattant les sucres.
- 8 Remettre les morceaux de coq dans la cocotte, ajouter le bouquet garni et porter doucement à frémissement.
- 9 Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h 30 à 2 h, selon la fermeté du coq.
- 10 Nettoyer et couper les champignons, puis les ajouter 30 minutes avant la fin de cuisson.
- 11 Rectifier l'assaisonnement et retirer le bouquet garni avant de servir.

ACCOMPAGNEMENTS

Servir avec des pommes de terre vapeur, des tagliatelles fraîches ou un riz pilaf.