

■ LE COQ AU VIN  
À LA BOURGUIGNONNE  
pour 4 à 6 personnes

*2 paquets de cuisses de poulet surgelées; 5 cuillerées à soupe de farine; un peu de sel; un peu de poivre; 2 ou 3 gousses d'ail; 200 g d'échalotes; 1 céleri; 2 carottes; 100 g de dés de lard maigre; 5 dl de vin rouge de Bourgogne; une petite boîte de champignons de Paris.*

1. La veille, faire décongeler les morceaux durant toute la nuit. Le lendemain, bien sécher le tout. Enfariner les morceaux de poulet, les saler et les poivrer.

2. Peler les gousses d'ail et les piler avec un peu de sel. Laver le céleri et les carottes, les peler et les couper en dés de 1 cm. Peler les échalotes.

3. Rissoler les morceaux de poulet de tous les côtés, dans l'huile, puis les sortir. Rissoler

les dés de lard dans le reste de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter les légumes ainsi que l'ail et étuver. Mouiller avec le vin rouge et un peu d'eau. Ajouter les échalotes et les morceaux de poulet.

4. Laisser mijoter durant 20 à 25 minutes. Egoutter les champignons, les ajouter au mélange et cuire encore 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Rajouter un peu de vin et d'eau et servir.