

Coq au vin Rabelais

dont vous me donnerez des nouvelles. Choisissez un très gros poulet que vous ferez découper. Mettez un peu de beurre dans votre cocotte et faites-y dorer 10 petits oignons, 125 g. de lard non fumé coupé en carrelets, des champignons de Paris émincés en lamelles. Quand le tout sera blond, retirez-le et faites roussir dans ce beurre, en ajoutant un peu s'il le faut, vos morceaux de poulet qu'une fois dorés vous flamberez avec un bon décilitre de fine champagne. Remettez alors la garniture dans la cocotte, plus un bouquet garni (persil, thym, une demi-feuille de laurier marjolaine, sauge, romarin, estragon), trois gousses d'ail talées, c'est-à-dire écrasées avec la paume de la main, du sel, du poivre et une demi-bouteille de Bourgogne d'une bonne année. (Notez que si vous n'avez pas de Bourgogne sous la main, un bon vin de table pourra aller, mais, bien entendu, le fumet ne sera pas tout à fait le même!) Ajoutez

la même proportion d'eau chaude ou de bouillon que de vin. La viande doit être entièrement recouverte. Faites partir à grand feu et à découvert pour que disparaisse toute l'âcreté du vin. Puis couvrez et laissez cuire 3 heures tout doucement. Quinze minutes avant de servir, videz la cocotte de son contenu en tenant celui-ci au chaud. Ajoutez un peu de beurre dans cette cocotte; quand il sera fondu, remettez les morceaux de poulet, saupoudrez-les très légèrement de farine. Tournez-les et retournez-les jusqu'à ce que celle-ci soit absorbée. Ajoutez alors la sauce, qui doit être onctueuse, la garniture (moins le bouquet garni), puis le foie haché et, enfin, un décilitre de crème. Vérifiez l'assaisonnement. Tenez à la veilleuse jusqu'au moment de servir. Ce plat doit être bouillant et si bien mijoté que les os se détachent tout seuls. Il s'agit là d'une très vieille recette. Chaque fois que je l'ai utilisée, mes convives s'en sont purléchés. Faites en l'agréable expérience!