

## Le coq au vin

Pour 4 à 6 personnes

*1 poulet ou une grosse poule de 2 kg au moins coupé en morceaux; 40 g de beurre de cuisine; 1 oignon; 2 échalotes; 1 carotte; 3 gousses d'ail; 2 cuillerées à soupe de farine; 1 gros verre à liqueur de cognac; 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate; ¼ de litre de vin rouge; 150 g de lard maigre coupé en dés; 250 g de champignons de Paris; 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), sel, poivre.*

1. Eplucher oignon, échalotes, ail, carotte. Hacher finement le tout. Faire chauffer le beurre de cuisine dans une cocotte et y faire revenir les morceaux de volaille, ainsi que les légumes. Saupoudrer de farine, mélanger bien le tout. Arroser de cognac et faire flamber sur feu vif. Mouiller ensuite avec le vin rouge, un verre d'eau et ajouter du concentré de tomate.

2. Saler, poivrer et mettre le bouquet garni. Couvrir. Laisser mijoter 1 h.30 environ.

2. Oter le pied sableux des champignons, les laver rapidement sous le robinet d'eau froide. Les couper en lamelles. Faire fondre le lard en poêle et jeter la graisse, puis faire revenir les champignons dans la même casserole durant 5 minutes. Verser le tout dans un grand plat creux. Garder au chaud.

3. Egoutter les morceaux de volaille. Les déposer dans le plat avec les lardons et les champignons. Faire réduire la sauce quelques minutes, la passer à la passoire fine et verser sur les morceaux de volaille. Servir très chaud.