COQ AU VIN

Plongeons dans l'un des grands classiques de la cuisine française, où la simplicité des produits du terroir rencontre la richesse des saveurs. Plat emblématique des repas conviviaux, le coq au vin marie avec tendresse le poulet cuit lentement et le vin rouge parfumé, rehaussé de légumes fondants et d'herbes aromatiques. Une recette authentique et chaleureuse, héritée de la cuisine paysanne, qui révèle toute sa magie après de longues heures de cuisson douce.

Infos

- **Temps de préparation**: 45 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 2

Ingredients

- Morceaux de bacon de 340 g, coupés en petits morceaux
- 450 g de viande de bœuf, coupée en morceaux de 4 cm
- Sel
- poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, coupé en dés
- 1 carotte, à partir de l'extrémité épaisse, pelée et coupée en dés
- 2 cuillères à café de farine
- 1 tasse de vin rouge

- 1 tasse de bouillon de bœuf
- Paquet d'herbes composé de ½ feuille de laurier, 1 grosse gousse d'ail écrasée, une poignée de tiges de persil, ¼ de cuillère à café de thym séché et 5 grains de poivre, le tout ficelé dans une étamine.
- 3 ou 4 petits oignons ou 4 morceaux de poireau (2,5 cm)
- 4 carottes miniatures, ou les extrémités fines de carottes plus grosses
- 2 ou 3 pommes de terre nouvelles
- Pain français (facultatif)

Préparation

Etape 1
Placer les cuisses et les pilons de poulet dans un bol de taille moyenne et verser le vin, le bouillon de poulet et (le cas échéant) le cognac sur le dessus. Préparer les légumes.

Etape 2
Ajouter le bacon dans une grande poêle à bords hauts ou une braisière à feu moyen-vif. Cuire jusqu'à ce que le bacon soit croustillant, environ 8 minutes, puis le retirer de la poêle à l'aide d'une écumoire.

Etape 3
Retirer le poulet de la marinade au vin (conserver le vin) et bien sécher le poulet avec du papier absorbant. Assaisonner le poulet avec ½ cuillère à café de sel et de poivre.

Etape 4
En deux fois si nécessaire, placer le poulet dans la poêle, côté peau vers le bas. Saisir jusqu'à ce qu'il soit doré des deux côtés (environ 8-10 minutes au total), puis retirer le poulet. Retirer de la poêle toutes les cuillères à soupe d'huile de poulet et de bacon, sauf deux, et réserver l'huile pour l'utiliser plus tard dans la recette.

Etape 5
Ajouter l'oignon et les carottes coupés en tranches dans la poêle et les laisser cuire jusqu'à ce que l'oignon soit doré, environ 7-8 minutes. Ajouter l'ail à la poêle et le laisser cuire pendant 1 minute.

Etape 6
Pousser les légumes sur le côté de la poêle et ajouter le concentré de tomates. Faites cuire le concentré de tomates jusqu'à ce qu'il soit parfumé et qu'il commence à noircir. Versez la marinade de vin réservée, ajoutez la ½ cuillère à café restante de sel et de poivre, et portez à ébullition pendant 5 minutes, en grattant le fond de la casserole pour enlever les morceaux collés.

Etape 7
Placer le poulet dans la poêle et saupoudrer de thym. Couvrir la poêle, baisser le feu et laisser mijoter pendant 20 minutes. Verser 1 cuillère à soupe de l'huile réservée (ou utiliser de l'huile d'olive) dans une grande poêle. Ajouter les champignons et les faire sauter à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'ils soient bruns, environ 10 minutes. Ajouter les oignons perlés à la poêle avec le poulet et faire cuire pendant 10 minutes.

Etape 8
Dans un petit bol, mélanger le beurre manié de votre choix - voir les notes pour les options. Retirer le poulet de la poêle, ajouter le beurre manié et remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe (vous pouvez laisser le poulet dans la poêle si vous préférez, mais je trouve que c'est plus facile si je le retire). Assaisonnez avec du sel et du poivre - j'ajoute souvent une cuillère à café de chaque.

Etape 9
Remettre le poulet dans la poêle et recouvrir avec le bacon cuit et les champignons. Saupoudrer d'un peu de thym frais.