

Coq au riesling (vin d'Alsace)



Ingrédients pour 4 pers :

4 cuisses de poulet désossées	1 CS de farine
2 échalotes	1 jaune d'œuf
30 cl de riesling	20 g de beurre
5 cl de cognac (<i>facultatif</i>)	Huile
150 g de champignons frais	Sel, poivre
15 cl de crème	

Méthode étape par étape

• Etape 1

Dans un faitout, mettre le beurre avec un peu d'huile et y faire revenir les morceaux de volaille durant 5 à 10 minutes environ. Saler, poivrer et laisser dorer les morceaux de chaque côté. Réserver.

• Etape 2

Éplucher et émincer finement les échalotes. Dans le même faitout, les faire revenir quelques instants, en ajoutant un peu de matière grasse au besoin. Ajouter les cuisses, verser le cognac (*facultatif*) puis ajouter le riesling (*vin blanc d'Alsace*). Couvrir et laisser mijoter à feu moyen/doux 1h environ. Vous pouvez ajouter quelques herbes aromatiques comme du thym ou du laurier si vous le souhaitez.

• Etape 3

Éplucher et émincer les champignons frais. Mélanger la crème, la farine et le jaune d'œuf. Sortir les morceaux de volaille et les réserver. Verser la préparation crème-farine-jaune d'œuf dans la sauce et mélanger sur le feu pour la faire épaissir. Selon la consistance souhaitée vous pouvez ajouter 1 CS de farine supplémentaire mais toujours à diluer dans un peu de crème froide pour éviter les grumeaux. Saler, poivrer et ajouter les champignons puis le coq. Si vous voulez rallonger la sauce vous pouvez le faire avec 5 à 10 cl de bouillon de volaille.

• Etape 4

Servir aussitôt avec des spaëtzle ou du riz.