

Coq au Vin

durée totale **210 min.** **210 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):

2.328 kJ / 556 kcal

INGRÉDIENTS

4 portions

4	cuisses de coq
1	bouquet de mirepoix
1	oignon
1	gousse d'ail
1	bouteille de vin de pays
7 càs	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u> Quelques feuilles de thym
2	feuilles de laurier
5	baies de genièvre
5	grains de poivre
1 càc	de sucre roux Sel Poivre du moulin
2 càs	d'huile d'olive
2 càs	de concentré de tomate
150 ml	de bouillon de volaille
300 g	de petits champignons de Paris

PRÉPARATION

Étape 1

Couper les cuisses en deux au niveau de l'articulation. Nettoyer et laver la mirepoix. Éplucher les oignons et l'ail, couper les oignons et la mirepoix en dés et presser l'ail. Mélanger le vin rouge, la sauce soja, la mirepoix, les oignons, l'ail, le thym, les feuilles de laurier, les baies de genièvre, les grains de poivre et le sucre dans un grand saladier. Ajouter les cuisses et mettre au frais environ 2 heures.

Étape 2

Retirer les cuisses de la décoction et passer celle-ci au chinois. Poivrer les cuisses, les faire revenir de tous les côtés dans l'huile chaude, puis les retirer. Mettre les légumes et les condiments filtrés ainsi que le concentré de tomate dans la graisse de cuisson et faire revenir.

Étape 3

Ajouter le bouillon et la décoction filtrée et porter à ébullition. Rajouter les cuisses, couvrir et laisser mijoter environ 45-50 minutes. Laver éventuellement les champignons, les nettoyer et les incorporer 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Étape 4

Épaissir la sauce à son gré avec du liant pour sauces brunes, servir avec les cuisses et des pommes de terre persillées.