



Les plats principaux

Coq au vin au vin blanc

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes de dés de lardon (fumés)
40 grammes d'amandes effilées
500 millilitres de vin blanc sec
1 poulet (entier, en morceaux)
1 cuillère à soupe de farine
250 grammes de champignons de Paris (en quartiers)
4 jeunes oignons (en anneaux)
3 gousses d'ail (pressées)
4 feuilles de laurier
1 bouquet de thym
2 oignons (ciselés)
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Salez et poivrez les morceaux de poulet et rôtissez-les bien sur tous les côtés dans de l'huile d'olive. Retirez la viande de la poêle.

Mettez les lardons dans la poêle et rôtissez-les bien dorés. Ajoutez les oignons et l'ail et faites cuire le tout quelques minutes. Remettez les morceaux de poulet dans la poêle, saupoudrez avec la farine puis mélangez le tout. Déglacez avec le vin blanc et portez à ébullition. Ajoutez le thym et les feuilles de laurier, mettez le couvercle et faites cuire 35 minutes à feu doux.

Rôtissez les champignons dans du beurre. Salez et poivrez. Retirez le poulet de la poêle et portez de nouveau le liquide à ébullition. Incorporez quelques noix de beurre dans la sauce. Salez et poivrez. Mettez le poulet et les champignons dans la sauce et faites un peu réchauffer.

Rôtissez les amandes effilées dans une poêle sèche. Décorez le coq au vin avec les jeunes oignons et les amandes effilées.

