

Le Coq au Riesling

Ingrédients pour 5 à 7 personnes

- ✓ 1 jeune coq (2,500Kg/3kg)
- ✓ 75 g de beurre
- ✓ 25 g d'échalotes
- ✓ 1 bouteille de Riesling
- ✓ 200 g de champignons de Paris frais
- ✓ 1 dl de Cognac
- ✓ 1 dl de crème double
- ✓ 15 g de farine (facultatif)
- ✓ Sel, poivre

Préparation :

- Faites découper votre jeune coq par votre volailler.
- Faire chauffer 50 g de beurre, y mettre les morceaux de coq assaisonnés de sel et de poivre.
- Laisser raidir sur feu doux pendant 5 minutes.
- Ajouter les échalotes finement hachées, laisser suer un instant, flamber au cognac.
- Adjoindre les champignons frais émincés, mouiller avec le Riesling.
- Laisser mijoter doucement 1h30.
- Retirer alors les morceaux et les ranger dans une cocotte, laisser réduire le fond de cuisson, le lier à la crème, verser cette sauce sur les morceaux de coq.
- Si la sauce n'est pas assez liée, ajouter un peu de beurre maniée avec les 15g de farine.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Servir bien chaud avec des nouilles ou des spaetzles à l'Alsacienne.