

Coq au riesling

Préparation : 10 min

cuisson : 1h

personnes : 6

Ingrédients :

- 1 coq de 1.5 kg
- 50g de beurre
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de cognac
- 40 cl de riesling
- 200g champignons de paris
- 20 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation :

Découper le coq.

Faire chauffer le beurre dans une cocotte. Faire revenir les morceaux de viande pendant 5 minutes. Saler et poivrer. Les réserver au chaud.

Ajouter dans la cocotte les échalotes et l'ail hachés. Flamber avec le cognac. Remettre les morceaux de viande. Déglacer avec le riesling. Déposer les champignons de paris. Rectifier l'assaisonnement. Laisser cuire 40 minutes à feu doux.

Retirer les morceaux de coq et les déposer sur un plat de service. Laisser réduire le jus de cuisson et ajouter la crème en remuant. Verser la sauce sur la viande. Servir aussitôt.