

Coq au Riesling

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 1 coq de 1,5 kg
- 50 g de beurre
- 5 cl d'huile
- 100 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 3 dl de Riesling
- 1 branche de thym
- 100 g de mousserons
- 100 g de girolles
- 1 dl de crème fraîche
- 20 g de farine
- Sel, poivre

PREPARATION

1. Couper le coq en morceaux et les faire dorer de tous côtés dans le mélange beurre-huile. Réserver.
2. À leur place, faire suer les échalotes émincées et l'ail écrasé. Ajouter la viande, le vin, le thym et les champignons nettoyés et coupés en morceaux. Remuer et laisser cuire à feu doux environ 35 minutes. Réserver les morceaux de coq au chaud.
3. Lier la sauce avec la crème battue et la farine. Vérifier l'assaisonnement, puis remettre le coq dans la sauce.
4. Servir bien chaud.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

On peut remplacer les girolles et les mousserons par des champignons de Paris.

Avant la première utilisation, immerger la poterie 12 heures dans de l'eau froide.