

Ingrédients

8 morceaux de poulet
30 g (1 cuillère à soupe) de beurre ou margarine
150 g (¼ de lb) de petits lardons fumés
1 oignon
1 échalote
3 carottes
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
750 ml de vin rouge.
Champignons
Bouquet garni
Sel, poivre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Nombre de portion : 8

Préparation

Faire rissoler dans une cocotte les morceaux de poulet et les petits lardons dans la matière grasse.

Ajouter les oignons, carottes, échalotes et ail coupés en morceaux.

Saupoudrer de la farine.

Mélanger.

Mouiller avec le vin rouge, le verre d'eau et la cuillerée de concentré de tomate. Sel, poivre, bouquet garni.

Laisser mijoter 45 minutes.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons coupés en lamelles.

En accompagnement : du riz, des pâtes ou des pommes de terre vapeur.

Une recette de Sylvain gérant de la boucherie Ste-Julie



Coq au vin

