

Coq au Riesling

Ingrédients pour 4 personnes :

1 jeune coq de 1,5 kg environ,

Echalotes : 4

Beurre : 75 gr

1 jaune d'œuf

Crème fraîche épaisse : 100 gr

Riesling : 25 cl

1 petite tasse de bouillon

Persil

Caïeu d'ail : 1

Farine : 1 cuil. à soupe

Cognac : 1 verre à liqueur

Champignons de Paris : 150 gr

Sel, noix de muscade, poivre

Huile : 2 cuil.à soupe

Préparation :

Couper le coq en morceaux.

Dans une cocotte, faire revenir les morceaux dans 1 cuillère d'huile et la moitié de beurre.

Assaisonner avec le sel, poivre et muscade et laisser cuire 5 minutes.

Saupoudrer de persil, ail haché et échalotes.

Flamber au Cognac.

Mouiller avec le Riesling et le bouillon.

Laisser mijoter à feu doux 30 à 40 minutes environ.

Faire revenir les champignons de Paris dans le reste du beurre.

Les verser dans la cocotte.

Juste avant de servir, mélanger la farine, le jaune d'œuf et la crème.

Ajouter cette sauce dans la cocotte sans faire bouillir.

Servir bien chaud avec des nouilles fraîches d'Alsace ou des Spaetzlés.