

COQ A LA BIERE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 2 h
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

- 1 coq coupé en morceaux (2,4 kg)
- 200 g de lard fumé
- 4 carottes
- 2 échalotes
- 2 oignons
- bouquet garni : 2 feuilles de laurier, persil, thym
- 75 cl de bière brune (Leffe brune par exemple)
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe de saindoux
- poivre

Etapes de préparation

1. Coupez le lard en lardons. Epluchez et émincez les échalotes et les oignons. Lavez, épluchez et coupez les carottes en rondelles.
2. Dans une cocotte, faites revenir du saindoux. Ajoutez les morceaux de coq et laissez les dorer quelques minutes en les retournant.
3. Ajoutez le lard, les échalotes, les oignons, les carottes et le bouquet garni. Mélangez et mouillez avec la bière. Laissez mijoter 2 h.
4. Avant de servir, préparez une sauce à la crème en prélevant une louchée de sauce à la bière dans la cocotte. Laissez la réduire sur feu vif dans une casserole, puis ajoutez la crème en remuant.
5. Servez aussitôt accompagné de pommes de terre vapeur ou de pâtes (des spätzles d'Alsace par exemple).

