



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

Coq au vin

Recette pour **6 à 8 personnes**

Ingrédients :

Un gros coq coupé en morceaux
250 g de giroilles
200 g de ventrèche
1 grosse cuil. à soupe de farine
3 cuil. à soupe d'eau de

vie de vin 1 verre d'eau
100 g de pulpe de tomate
Gelée de groseille Sel, poivre
2 cuil. à soupe de graisse de canard.

La Recette :

Pour la Marinade : 1 blle de vin rouge corsé, graisse de canard, 1 oignon, 2 clous de girofle, 3 échalotes, 1 carotte, quelques grains de poivre, 1 bouquet garni. La veille, préparer la marinade : couper le coq en morceaux en enlevant l'excédent de graisse. Mettre le tout dans une casserole. Ajouter le vin, l'oignon piqué de 2 clous de girofle, la carotte coupée en rondelles, les échalotes, le poivre et le bouquet garni. Faire chauffer le tout sans ébullition. Laisser reposer jusqu'au lendemain. Dans une cocotte, faire fondre 1 cuillerée à soupe de graisse de canard, ajouter la ventrèche puis les morceaux de viande bien égouttés et essuyés. Faire dorer de tous côtés. Saupoudrer de farine. Laisser brunir sur feu vif. Arroser d'eau de vie. Flamber. Dans une casserole, verser le vin, porter à ébullition et flamber. Verser dans la cocotte. Ajouter 1 verre d'eau, la pulpe de tomate. Saler et poivrer et laisser mijoter 2 heures 30. 3. Pendant ce temps, faire sauter les giroilles dans la graisse de canard restante, et les verser dans la préparation environ un quart d'heure avant la fin de la cuisson de la viande.

Les conseils de Joëlle : Servir le même vin utilisé pour la préparation.

Recette à retrouver dans le livre *A tire d'Elles* – Une ode à la vie rurale

La Recette de

Joëlle

Plat du Haut agenais Périgord

