



# Les Gourmandises de Marina

## COQ AU RIESLING

*Un classique de la cuisine Alsacienne, délicieux accompagné de spaëtzle (pâtes alsacienne) et d'un Riesling bien frais.*

### Ingrédients :

1 coq de 1.5 kg environ  
4 échalotes  
75 grs de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile  
1 jaune d'œuf  
100 grs de crème fraîche épaisse  
25 cl de Riesling  
1 petite tasse de bouillon  
Du persil  
1 gousse d'ail  
1 cuillère à soupe de farine  
1 verre à liqueur de Cognac  
150 grs de champignons de Paris  
Persil, Sel, Noix de muscade, Poivre

Couper le coq en morceaux

Dans une cocotte, faire revenir les morceaux dans l'huile et la moitié du beurre. Assaisonner et laisser cuire 5 minutes.

Saupoudrer de persil ail et échalotes et flamber au Cognac.

Mouiller avec le riesling et le bouillon.

Laissez mijoter à feux doux 1 heure environ.

Faire revenir les champignons émincés dans le reste du beurre et les verser dans la cocotte.

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

Ajouter dans la cocotte sans faire bouillir et lier la sauce.

*Sur les conseils de mon boucher je remplace le coq par des cuisses de poulet fermier de bonne qualité.*