

Coq au vin



Ingrédients

1/4 tasse (60 ml) de farine

1/4 c. à thé (1,25 ml) de sel

1/4 c. à thé (1.2 ml) de poivre

2 lb (900 g) d'hauts de cuisses de poulet, avec l'os, la peau retirée ou 675 gr désossés

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

60 g (2.1 oz) de bacon maigre

2 oignons, en fins quartiers

3 carottes, pelées et coupées en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur

1 casseau de 227 g (1/2 lb) de champignons blancs, coupés en quatre

2 gousses ail, hachées finement

1 c. à thé (5 ml) de thym séché

1 1/2 tasse (375 ml) de vin rouge

1 1/2 tasse (375 ml) de bouillon de poulet

2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomate

1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon

1 feuille laurier

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans une grande assiette, mélanger la farine, le sel et le poivre et y passer les morceaux de poulet pour bien les enrober; enlever l'excédant de farine.
3. Dans une cocotte, à feu élevé, faire dorer les morceaux de poulet de chaque côté dans l'huile, quelques-uns à la fois; réserver dans une autre assiette.
4. Faire revenir le bacon, les oignons, les carottes et les champignons à feu moyennement élevé pendant 4 minutes, le temps que le bacon perde un peu de son gras.
5. Ajouter l'ail ainsi que le thym et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.
6. Ajouter ce qui reste de la farine dans la cocotte, bien remuer puis ajouter le vin, le bouillon, la pâte de tomate, la moutarde et la feuille de laurier; mélanger le tout.
7. Replacer les morceaux de poulet réservés dans la cocotte, porter à ébullition puis transférer la cocotte au four et poursuivre la cuisson à découvert de 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que la viande se défasse facilement; rectifier l'assaisonnement.
8. Servir