

# Coq au cidre

CUISIMAGES

Réf :  
**3350**

Type :  
Volaille

Préparation :  
15 min  
Repos: 3 H

Cuisson :  
1 H 45

Coût :  


Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 coq de 1.5 kg
- 100 g de lardons
- 6 gros champignons de Paris
- 10 petits oignons frais
- 3 gousses d'ail
- 70 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- ½ verre de calvados
- 1 bouteille de cidre brut
- 1 bouquet garni / sel / poivre du moulin



Coupez le coq en morceaux.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre. Mettez les morceaux de coq à dorer 4 min de chaque côté sur feu moyen. Ajoutez les lardons et les oignons, couvrez et laissez cuire 5 min.



Saupoudrez de farine et faites roussir de chaque côté.

Versez le calvados et flambez.



Versez le cidre afin de recouvrir la volaille.

Ajoutez l'ail, le bouquet garni. Salez et poivrez.

Laissez mijoter sur feu moyen pendant 1 H à couvert.



Ajoutez les champignons de Paris et faites cuire à nouveau 30 min sur feu doux.



## Conseils Variante Vins

Accompagnez d'une salade de mâche.

Vacqueyras ou cidre brut