

Coq-au-vin



Daube classique avec une sauce délicieuse

Ingrédients

Poulet coupé en morceaux	3 kg
Lard fumé coupé en dés	400 g
Oignon coupé grossièrement	400 g
Petits oignons grelots (congelés)	300 g
Ail coupé	10 gousses
Champignons	1 kg
Vin rouge	750 g
Bouillon de poulet dégraissé (non salé)	2 l
Evlier Mix daube	350 g

Préparation

Faites rissoler les morceaux de poulet, sans sel et herbes, dans du beurre liquide jusqu'à ce que les protéines de viande soient solidifiées.

Retirez les morceaux de poulet de la cocotte. Mettez alors dans cette même cocotte le lard fumé, les oignons, les petits oignons, l'ail ainsi que les champignons et faites fondre à feu doux. Versez le bouillon de poulet (passé dans un chinois) et portez à ébullition.

Mélangez le **Mix daube Evlier** avec le vin rouge, ensuite ajoutez ce mélange à la sauce. Portez à ébullition en fouettant. Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte et reportez à ébullition.

Remplissez quelques barquettes operculables avec le coq-au-vin, soudez-les et cuisez-les à vapeur. Ou laissez mijoter le coq-au-vin à feu doux dans la cocotte.