

Coq au cidre du Pays d'Othe

Temps de préparation : 30 minutes – Marinade : 1 nuit

Temps de cuisson : 2h30

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 coq fermier de 2 kg
- 1 bouteille de cidre du Pays d'Othe
- 20 petits oignons
- 1 bouquet garni
- 50 gr de beurre
- 8 cl d'eau de vie de cidre
- 150 gr de lardons
- 1 cuillerée à soupe de farine
- Sel, poivre



Préparation :

- 1- La veille : découpez le coq en morceaux et préparez la marinade avec le cidre, et le bouquet garni. Laissez mariner toute une nuit en le retournant plusieurs fois dans la marinade.
- 2- Le jour même : faites revenir les lardons dans une cocote en fonte dans un peu de beurre et faites rissoler les morceaux de coq un à un
- 3- Remettez tous les morceaux de coq dans le coq puis jetez-y la farine et faites un roux. Puis, ajoutez le jus de marinade filtré, le sel et le poivre, l'eau de vie de cidre et les petits oignons
- 4- Laissez mijoter à feu doux pendant environ 2h.
- 5- Servez très chaud accompagné de pommes vapeur