

Coq au vin

TEMPS DE PRÉP

35 MIN

TEMPS TOTAL

2 H 5 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 8 pilons de poulet
- 1/2 tasse farine tout usage
- 2 tranches de bacon, coupées en morceaux
- 1 oignon moyen, haché
- 1 carotte moyenne, hachée
- 1 branche de céleri, hachée
- 1 tasse vin rouge
- 1/2 boîte fond de poulet CAMPBELL'S® FOND PREMIER
- 10 champignons de Paris, en quartiers
- 6 branches de thym frais

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Dans un grand sac en plastique étanche, brasser les pilons et la farine pour bien enrober le poulet.

2. Dans un grand poêlon à fond épais ou un faitout préchauffé, cuire le bacon à feu moyen-vif. Retirer le bacon et réserver. Cuire les morceaux de poulet dans l'huile du bacon jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, de 10 à 12 minutes environ. Retirer le poulet et réserver.

3. Ajouter l'oignon, la carotte et le céleri et cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, de 3 à 4 minutes environ.

4. Ajouter le vin pour déglacer le faitout, en grattant le fond pour décoller tous les petits morceaux.

5. Remettre le poulet dans le faitout, ajouter le fond, les champignons et le thym et porter à ébullition. Réduire le feu, couvrir et cuire au four à 170 °C (325 °F) pendant 90 minutes.

6. Retirer doucement les morceaux de poulet à l'aide d'une écumoire et les disposer sur un plat de service. Napper le poulet de sauce et de légumes et servir.

Conseils et Recettes

- *Pour en faire un plat complet, vous pouvez le servir avec une salade verte et du pain croustillant pour le tremper dans le jus.*
- *Vous pouvez utiliser d'autres parties du poulet que les pilons. Essayez une combinaison de viande blanche et de viande brune.*

Avez-vous cuisiné cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.