



Coq au vin blanc

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de poulet entier
- 50 g de lard
- 2 échalotes
- 250 g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 3 grosses tomates
- 3 c. à s. de Planta Fin 100% Végétal
- 1 c. à s. de farine
- 200 ml de sherry
- 500 ml de vin blanc
- 2 feuilles de laurier fraîches
- 3 brins de thym frais
- 100 ml de crème

1. Préparez le poulet et coupez-le en petits morceaux. Salez et poivrez.
2. Coupez le lard en lardons. Épluchez les échalotes, nettoyez les champignons, épluchez l'ail et hachez-le finement. Épépinez les tomates et coupez-les en dés.

3. Chauffez le Planta Fin 100% Végétal dans une cocotte et faites-y revenir les lardons. Ajoutez les échalotes, l'ail et les champignons, et laissez-les cuire quelques minutes. Retirez le mélange de la cocotte et réservez-le. Mettez le poulet et la farine dans la cocotte. Faites dorer le poulet sur toutes les faces et arrosez de sherry. Ajoutez le vin blanc, les dés de tomates, le laurier et le thym, et portez à ébullition.
4. Ajoutez les champignons, les lardons, l'ail et les échalotes. Portez à ébullition, couvrez la cocotte et laissez le coq au vin mijoter environ 1 heure à feu doux, en remuant de temps à autre. Ôtez le couvercle, enlevez le thym et laissez mijoter encore 30 minutes. Si besoin, ajoutez du liquide. Ajoutez la crème juste avant de servir.
5. Servez ce coq au vin blanc avec des pommes de terre cuites à l'eau et de la salade.