

COQ (POULET) SAUTÉ AU PINOT NOIR, (OU VIN ROUGE SIMILAIRE), GARNITURE PAYSANNE, SPAETZELES AU BEURRE

Proportions pour 8 personnes

2 poulets PAC de 1,4 kg chaque,
60 g de beurre,
60 g de farine,
150 g d'échalote,
150 g de carotte,
3 gousses d'ail,
2 tomates mûres,
1 bouteille de Pinot Noir (vin rouge),
½ litre de fond brun de volaille (ou de veau),
1 bouquet garni,
sel, poivre.

Garniture paysanne :

400 g de champignons de Paris,
300 g de petits oignons,
250 g de lard fumé,
60 g de beurre,
1 cuillère à soupe d'huile,
1 forte pincée de sucre en poudre,
2 cuillères à soupe de persil haché,
sel, poivre.

Spaetzeles :

fabrication « plate » marque Grand'Mère
(si fraîches : 500 g de farine, 5 œufs, ¼ de
litre d'eau, sel fin),
gros sel ,
50 g de beurre,

- Couper chaque poulet en 8 morceaux (cuisses et ailes en deux). Chauffer le beurre dans une grande sauteuse, y faire dorer les morceaux de poulets en les retournant pour les colorer régulièrement, saler, poivrer. Ajouter les légumes (sauf les tomates) de la garniture aromatique coupés en petite mirepoix, mélanger, laisser étuver quelques instants. Saupoudrer de farine (singer), cuire une minute. Mouiller avec le vin rouge, le fond brun? Ajouter les tomates concassées et le bouquet garni. Couvrir, laisser cuire doucement.
- Préparer la garniture : nettoyer, laver, égoutter, escaloper les champignons, les sauter rapidement dans une poêle avec 20 g de beurre, assaisonner, réserver.
- Eplucher, blanchir les petits oignons, les faire glacer à brun avec sucre, beurre, eau et sel.
- Couper le lard en petits lardons, blanchir fortement, égoutter, faire rissoler vivement dans un peu d'huile chaude. Mélanger les trois éléments de la garniture.
- Décanter les morceaux de poulet dès qu'ils sont cuits, les réserver au chaud.
- Passer le fond de cuisson à la passoire fine. Rectifier l'assaisonnement.
- Cuire les spaetzeles dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egoutter. Lier au beurre, assaisonner.
- Dresser les morceaux (2 par portion) de poulet, répartir dessus la garniture, verser la sauce, saupoudrer de persil haché. Envoyer les spaetzeles à part en légumier.

Jean-Pierre Dézavelle

*Professeur agrégé, Chef de travaux
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch*