

Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



COQ AU RIESLING SAFRANÉ

Ingrédients: un beau coq, 0,4g de pistils de safran de la Schaafraniere, 700g de champignons de Paris frais, 500ml de Riesling, un petit verre de cognoc, 50ml de crème fraiche épaisse, 1 carotte, 1l de fond de volaille, 250g de beurre sale, 2 échalotes, sel et poivre du moulin.

A preparer la veille.

Eplucher vos champignons. Les faire réduire au beurre dans une poêle. Quand ils ont perdu leur première eau, mouiller les avec un verre de riesling. Laisser réduire. Poivrer et saler. Mettre 0,05g de pistils de safran. Mettre une grosse cuillère de crème fraiche, mélanger et réserver au frais.

Couper le coq en 8 à 10 morceaux. Faire raidir au beurre les morceaux en cocotte sans trop les colorer, flamber au cognac. Réserver dans une cocotte en terre. Faire revenir vos échalottes ciselées avec la carotte coupée en fines rondelles. Verser le fond de volaille et le reste de Riesling. Mouiller la viande. Mettre au four à 180° pendant 2 heures. A la fin de la cuisson, mettre le reste des pistils de safran. Réserver au frais.

Le jour meme:

Réchauffer à feu doux la viande. Réserver la viande et mélanger au jus les chamignons. Monter la sauce avec un beurre manié. Rajoutter la crème fraiche, assaisonner à votre gout. Remettre les morceaux de coq et servir aussitôt.

Servir avec des spaetzle maison!



www.la-schaafraniere.fr

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD