

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

EN MODE



RECETTE SQUARÉMENT GOURMANDE

par les Chefs **Manuel FERREIRA** & **Laurent VISEUR**



en partenariat avec
SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



Coq "2 étoiles" à la bière

Ingédients

- Coq : 1,8 kg • Lard : 66,5 g • Beurre doux : 26,5 g • Huile d'olive : 2 cl • Farine de blé : 20 g
- Genièvre (alcool) : 2 cl • Bière blonde : 33,5 cl • 1/2 gousse d'ail • Aromates : ail, thym et laurier
- 1,5 échalotes • Oignon grélot : 13,5 • Crème fraîche épaisse : 33,5 g • Sel fin : 4 pincées
- Moulin à poivre : 4 tours • Bouillon de volaille : 33,5 cl • Sucre en poudre : 10 g

Préparation

Étape 1

- A l'aide d'un couteau éminceur (grand couteau à lame épaisse), découper le coq en 8 morceaux.
- Couper le lard en dés, puis mettre les lardons dans une casserole et les recouvrir d'eau froide.
- Porter à ébullition, puis égoutter.
- Éplucher et hacher l'ail. Éplucher les échalotes et les ciseler finement.

Étape 2

- Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et rissoler rapidement les lardons en les remuant.
- Les retirer ensuite à l'aide d'une écumoire et réserver.
- Colorer ensuite les morceaux de coq sur toutes les faces, les saler et les poivrer, puis les saupoudrer de farine.
- Enrober les morceaux et poursuivre la cuisson quelques minutes pour que la farine prenne une couleur blonde.
- Verser le verre de genièvre et flamber.
- Ajouter la bière, le bouillon, l'ail, les échalotes, les aromates et les lardons. Le liquide doit recouvrir les morceaux de coq, sinon ajouter un peu d'eau pour compléter. Porter à ébullition.
- Après 2 à 3 min, écumer, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant environ 1 h 30.

Étape 3

- Pendant la cuisson, éplucher les oignons grélots.
- Dans une poêle, placer les oignons avec le reste de beurre, une pincée de sel et une pincée de sucre. Ajouter de l'eau à mi-hauteur et cuire rapidement jusqu'à évaporation. Remuer pour enrober les oignons avec le caramel qui se forme (ils doivent prendre une couleur légèrement brune).

Étape 4

- Après cuisson, débarrasser les morceaux de coq.
- Filtrer la sauce, ajouter la crème et faire réduire si besoin pour obtenir une consistance nappreuse.