

Coq au vin



Plat **Facile**

Préparation : 25 mn

Cuisson : 28 mn

Régalez-vous avec ce plat traditionnel cuit à l'autocuiseur !

Ingrédients

- 1,2 kg de coq
- 100 g de lardons
- 200 g de champignons de paris
- 50 cl de vin rouge corsé
- 2 cs de cognac
- 1 tasse d'à café d'eau
- 2 cs d'huile
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- bouquet garni
- sel
- poivre
- 20 g de farine

Préparation

- 1 Mettez l'huile dans l'autocuiseur et faites fondre doucement les lardons.
- 2 Retirez-les puis faites dorer les morceaux de coq.
- 3 Ajoutez les oignons hachés et les gousses d'ail hachées. Saupoudrez de farine en mélangeant.
- 4 Flambez au Cognac. Versez ensuite le vin et l'eau. Ajoutez les champignons et les lardons. Remuez et ajoutez le bouquet garni. Assaisonnez et fermez l'autocuiseur.
- 5 Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu et laissez cuire 28 minutes.
- 6 Au bout de ce temps, ouvrez l'autocuiseur, ôtez le bouquet garni et servez.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

