

Coq au vin

2 C. à table d'huile d'olive
1 oignon haché
2 gousses d'ail, hachées
8 cuisses de poulet ou la coupe au choix
1/4 de livre de jambon tranché en morceaux
1/2 C. à thé d'estragon séché
1/2 C. à thé de thym séché
1 C. à table de cassonade
2 Tasses de vin rouge
2 C. à table de farine
2 C. à table de beurre
1/2 livre de petits champignons
2 C. à table de persil frais haché
Sel & Poivre

- ✓ Fondre l'oignon dans l'huile. Ajouter l'ail et le poulet. Saler et poivrer. Cuire le poulet.
- ✓ Ajouter le jambon et cuire rapidement en remuant. Ajouter l'estragon, le thym, la cassonade et le vin. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 1 heure. Retirer le poulet de la casserole et réserver.
- ✓ Mélanger la farine avec le beurre jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer, peu à peu dans la sauce au vin. Cuire en remuant sans arrêt jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce. Remettre le poulet dans la casserole et ajouter les champignons. Laisser mijoter 10 minute.