

Coq au vin

4 Poitrines de poulet
4 tranches de bacon
1 gros oignon
1 gousse d'ail
2 C. à table de beurre
1 paquet de champignons

Faire revenir le poulet, le bacon, l'oignon et l'ail

Ajouter :

1/2 bouteille de vin rouge
1 tasse de consommé de poulet
1 C. à table de farine
Sel et Poivre

Cuire au four à 325°C environ 1 1/2 heure

** Note personnelle : ajouter petits oignons marinés, rincés et égouttés.