



LES **ARGONAUTES**
volailles & produits fermiers

Coq à la bière brune de Sommepey

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h 30 à 2 h

Ingrédients

- 1 coq
- 50 g de beurre ou d'huile
- 1 petit verre d'alcool de genièvre
- 4 échalotes
- 200 g de champignons de couche
- 3/4 de litre de bière brune de Sommepey
- 100 g de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation

Couper le poulet en morceaux et faire revenir dans la matière grasse.

Arroser avec le genièvre tiédi et flamber.

Ajouter les échalotes hachées et les champignons émincés.

Assaisonner et laisser dorer quelques minutes.

Mouiller avec la bière, couvrir et laisser mijoter doucement 1h30 à 2h.

Si nécessaire, ajouter un peu d'eau.

Au moment de servir, disposer les morceaux de coq dans un plat, lier la sauce avec la crème fraîche et en napper la volaille.

Accompagner de pommes de terre cuites à l'eau saupoudrées de persil haché.

Alain GUYOT

Route de Aure
51 600 SOMMEPEY-TAHURE

www.terrines-argonautes.fr
guyot.alain2@wanadoo.fr