

## Coq au Pineau

Pour 6 personnes.

1 gros poulet. 30 g de beurre, 2 c à soupe d'huile. 300 g de lard demi-sel. 1 petit verre de cognac. 3 dl de Pineau des Charentes, 400 g de champignons de couche, sel, poivre.

Couper le poulet en morceaux, les faire revenir à la poêle dans le mélange beurre-huile chaud. Quand ils sont bien dorés, les mettre dans une cocotte, sans matière grasse.

Couper le lard en lardons, les faire dorer à part, puis les ajouter dans la cocotte. (Si le lard est fort salé, on peut blanchir les lardons 5 mn à l'eau bouillante, les égoutter et les sécher avant de les faire dorer). Mouiller de cognac, faire chauffer doucement et flamber. Lorsque les flammes sont éteintes, ajouter le Pineau en quantité suffisante pour que le liquide arrive à mi-hauteur des morceaux de volaille.

D'autre part, ôter la partie sableuse des champignons, les laver à l'eau citronnée, les couper en lamelles et les ajouter dans la cocotte. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire doucement de 45 mn à 1 h.

Au moment de servir, dresser les morceaux de volaille sur un plat chauffé, avec les lardons et les champignons. Dégraisser la sauce, si besoin est, et chauffer doucement. Napper la volaille de sauce et servir le reste en saucière.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.