



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



COQ EN DAUBE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 coq de 2 à 3 kg
- ✓ 1 demi-litre de vin rouge
- ✓ 3 carottes
- ✓ 1 oignon
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 3 cuillères à soupe d'huile
- ✓ 1 cuillère à soupe de beurre
- ✓ 1 couenne de lard
- ✓ 1 petite boîte de gelée
- ✓ 1 morceau d'écorce d'orange
- ✓ Thym
- ✓ Laurier
- ✓ Epices
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. La veille de la préparation, coupez la volaille en morceaux. Disposez les morceaux dans une terrine avec les carottes et l'oignon coupés en rondelle, l'ail et le bouquet garni. Assaisonnez de sel, de poivre, d'épices et couvrez de vin rouge.
2. Le lendemain, égouttez et épongez les morceaux de coq. Faites les revenir au beurre et à l'huile dans une daubière (ou marmite).
3. Ajoutez ensuite la couenne de lard coupée en morceaux, le vin, et les légumes de la marinade, la gelée, l'écorce d'orange ainsi que le thym et le laurier.
4. Dès que l'ébullition commence, baissez le feu. Laissez cuire à couvert et à feu très doux pendant 2 heures et demi à 3 heures, selon la qualité du coq.
5. Pour servir, goûtez et rectifiez au besoin l'assaisonnement et versez la préparation dans un plat creux chauffé au préalable. Servir avec des pâtes ou des pommes vapeur.

