

# Coq au vin blanc

Difficulté **Moyen**



## INGRÉDIENTS

---

1 kg de poulet  
poivre  
sel  
50 g de lardons  
2 échalotes  
250 g de champignons  
1 gousse d'ail  
3 grosses tomates  
1 CS d'huile  
2 CS de beurre  
1 CS de farine  
200 ml de sherry  
500 ml de vin blanc  
2 feuilles de laurier  
3 brins de thym  
100 ml de crème



## PRÉPARATION

---

Préparez le poulet et coupez-le en petits morceaux. Salez et poivrez.

Coupez le lard en lardons. Épluchez les échalotes, nettoyez les champignons, épluchez l'ail et hachez-le finement. Épépinez les tomates et coupez-les en dés.

Chauffez l'huile dans une cocotte et faites-y revenir les lardons. Ajoutez les échalotes, l'ail et les champignons, et laissez-les cuire quelques minutes. Retirez le mélange de la cocotte et réservez-le. Mettez le poulet et la farine dans la cocotte.

Faites dorer le poulet sur toutes les faces et arrosez de sherry.

Ajoutez le vin blanc, les dés de tomates, le laurier et le thym, et portez à ébullition. Ajoutez les champignons, le lard, l'ail et les échalotes. Portez à ébullition, couvrez la cocotte et laissez mijoter environ 1 heure à feu doux, en remuant de temps à autre.

Ôtez le couvercle, enlevez le thym et laissez mijoter encore 30 minutes. Au besoin, ajoutez du liquide. Ajoutez la crème juste avant de servir.