**Coq au Vin desTire-Douzils de la Grande Brosse**

**avec du vin de la cave**

Il nous faut :

1 beau coq si possible un vieux coq de ferme

200 g de petits lardons ou de la poitrine de porc fumé

des petits oignons blancs

des champignons de Paris coupés en quatre ou des champignons des bois

une bonne bouteille de Côt ou de Cabernet de Touraine

beurre

1 c. à s. de farine

3 gousses d'ail

sel et poivre noir

10 cl de marc de Sologne ou eau-de-vie au choix

**Au travail, c’est simple** : Découper le poulet, le faire dorer dans une cocotte si possible en fonte. Bien le faire croustiller dans un fond d’huile

Ajouter les lardons, saupoudrer avec la farine et laisser prendre de la couleur puis déglacer le fond après avoir remis les morceaux de poulet avec l’eau de vie de marc que vous faites flamber

Vous versez la bouteille de Cabernet ou de Côt et vous amenez à ébullition, puis vous ajoutez l’ail et l’assaisonnement.

Vous réduisez le feu et laissez mijoter pendant une heure et quinze minutes.

Vous ajoutez alors les champignons et les oignons, vous vérifiez l’assaisonnement et vous ajoutez éventuellement en fin un peu de fond de volaille si vous trouvez la sauce trop liquide à votre gré.

Servir avec des pommes de terre à la vapeur.

Accompagnez d’un vin corsé dans le style d’un Cabernet de Touraine ou d’un Côt de Chémery