

## COQ A LA BIERE

Pour 10 personnes

- 1 coq de 4/5 kg
- 200 g de lardons fumés
- 500 g de champignons de Paris
- 100 g de petits oignons blancs
- 2 carottes
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1,5 litre de bière type Jenlain ou Chimay
- 1 dl de genièvre
- 80 g de pain d'épices
- 10 grains de poivre blanc
- 70 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- 3 c. à soupe de farine
- Huile
- Sel
- Poivre

Préchauffer le four à 120°C.

Découper le coq en morceaux de 250 g maximum.

Chauffer un mélange fait de 50 g de beurre et d'un peu d'huile dans une cocotte en fonte.

Faire dorer tous les morceaux de coq sur toutes les faces. Retirer les du feu et les remplacer par les lardons, les carottes coupées en rondelles, les oignons et l'ail hachés. Saupoudrer de farine et faire cuire 1 mn en remuant.

Remettre les morceaux de coq et flamber au genièvre.

Ajouter la bière puis le poivre, le concentré de tomate, le bouquet garni, le sel et le poivre.

Veillez à ce que tous les morceaux soient sous le niveau du jus.

Couvrir la cocotte et enfourner pour 2h30.

Pendant ce temps, mettre les petits oignons épluchés et 5 cl d'eau dans une poêle sur feu moyen.

Quand l'eau est évaporée, ajouter 10 g de beurre et faire dorer. Saler puis réserver.

Faire chauffer les champignons nettoyés et éventuellement coupés dans une autre poêle. Les faire suer (perdre leur eau) puis ajouter 10 g de beurre et laisser dorer.

Couper le pain d'épices en petits dés.

Quand le coq est cuit, sortir la cocotte du four et ajouter les oignons, les champignons et le pain d'épices.

Fermer la cocotte, remettre à cuire 10 mn.

Servir très chaud dans la cocotte.