



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## COQ AU VIN JAUNE ET MORILLES

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 coq en morceaux
- ✓ 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- ✓ 3 gousses d'ail
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ 1 bouteille de Côte du Jura
- ✓ Crème fraîche
- ✓ 1 boîte de champignons de Paris
- ✓ 40 g de morilles séchées
- ✓ Fécule de pomme de terre

• PREPARATION •

1. Faire revenir les morceaux de coq dans la cocotte, ajouter les assaisonnements, le vin, les champignons et leur jus. Laisser cuire 1 h 30 selon taille du coq.  
Goûter, rectifier l'assaisonnement.
2. Faire tremper les morilles dans de l'eau tiède 30 minutes. Passer l'eau au chinois et faire cuire les morilles 5 minutes dans cette eau. Saler, poivrer, ajouter la crème et ajouter ce mélange au coq 20 minutes avant la fin de la cuisson. Avant de servir, lier la sauce avec de la fécule.

