

Coq au riesling

Préparation: env. 25 min
Cuisson: env. 45 min

env. 1 kg **de poulet**,
p. ex. poulet de Bresse

un peu **de farine**
beurre à rôtir

1½ c. à café **de sel**
un peu **de poivre blanc**

2 **échalotes**, finement hachées
1 **fine lanière de zeste pelé d'un citron non traité**

½ dl **de cognac**

3 dl **de vin blanc**,
p. ex. Riesling-Sylvaner

1 dl **de fond de poulet**
prêt à l'emploi

300 g **de grains de raisin blanc**, p. ex.
riesling, partagés, épépinés

à volonté **feuilles de vigne** en bocal,
égouttées
eau salée, bouillante

faire découper en 10 morceaux par le boucher

fariner légèrement

chauffer fortement dans la cocotte; par portions, ajouter la viande, fariner et saisir env. 6 min, retirer. Baisser le feu

assaisonner, éponger la graisse avec du papier absorbant, ajouter du beurre si nécessaire

faire revenir

mouiller

ajouter, porter à ébullition, réduire de moitié

ajouter, porter à ébullition, remettre la viande, baisser le feu, laisser mijoter env. 45 min à petit feu. Retirer le zeste de citron

ajouter, remettre sur le feu un instant

séparer les feuilles de vigne, les tremper env. 20 min dans de l'eau froide, changer celle-ci deux fois. Blanchir un instant les feuilles de vigne, égoutter et répartir sur des assiettes préchauffées, y dresser le poulet, verser un peu de sauce, servir le reste séparément

Idéal avec: riz créole.

