



## **Coq à la bière et boeuf Angus piquant au basilic thaï**

Coq à la bière (pour 6 personnes)

1 coq fermier de 2 kg (avec son foie)  
350 g de champignons de Paris émincés  
1l de bière brune  
3 échalotes « cuisses de poulet » émincées  
3 càs d'huile neutre  
5 cl de genièvre  
20 cl de crème  
Farine  
Sel  
Poivre du moulin

- 1/ Débitez le coq en morceaux. Epicez les morceaux de volaille avec sel et poivre, les rouler dans la farine.
- 2/ Mettez à chauffer l'huile dans une cocotte en fonte et faites-y dorer les morceaux de coq jusqu'à belle coloration de toutes les faces, et réservez.
- 3/ Dans la cocotte, faites revenir les échalotes émincées sans les colorer, ajoutez-y les champignons émincés et faites revenir le tout.
- 4/ Ajoutez les morceaux de coq, arrosez-les de genièvre et faites flamber. Couvrez de bière à hauteur, et laissez cuire 2 heures.
- 5/ Après 2h, retirez les morceaux de viande et champignons. Réservez au chaud.
- 6/ Faites réduire la sauce à découvert sur un feu vif. Pendant ce temps faites cuire le foie (pas trop il doit garder son moelleux) et passez-le au hachoir.
- 7/ Ajoutez le foie mouliné dans la sauce et ajoutez la crème, veillez à ne pas faire bouillir la sauce, remuez sans cesse afin qu'elle épaississe, ajoutez les champignons et rectifiez l'assaisonnement.
- 8/ Dressez les morceaux de coq sur assiette, couvrez de sauce et accompagnez de frites.



Boeuf angus piquant au basilic thaï (pour 2 personnes)

200 g de filet de boeuf (Angus)

2 gousses d'ail grillées

2 càs de sauce soja

1 càs de sauce poisson

1 càs d'huile de tournesol

2 petits piments thaïs rouges, épépinés, finement émincés

3 cl de bouillon de légumes

1 bouquet de basilic thaï frais

Poivre blanc

1/ A l'aide d'un bon couteau, tranchez le bœuf en très fines lamelles. (Au besoin, mettre la viande 20 minutes au congélateur pour faciliter la découpe.) Dans un bol, mélangez la sauce soja, la sauce de poisson, l'huile de tournesol et les piments. Ajoutez la viande ainsi que l'ail grillé et mélangez bien le tout.

2/ Faites frire dans un peu d'huile une trentaine de feuilles de basilic (les feuilles doivent devenir transparentes) puis égouttez-les sur du papier absorbant. Ajoutez à la préparation de la viande. Laissez mariner le tout environ 1 heure au frais.

3/ Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle, faites-y sauter rapidement la viande et mouillez avec le bouillon de légumes. Laissez frémir 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la viande soit cuite.

4/ Ajoutez du basilic frais et finement haché puis servez sans attendre.

Regardez la recette en vidéo : [http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_coq-a-la-biere-et-boeuf-angus-piquant-au-basilic-thai?id=9203819&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_coq-a-la-biere-et-boeuf-angus-piquant-au-basilic-thai?id=9203819&emissionId=5931)