



Coquelet au Riesling en Baeckeoffe

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 coquelets
- 250 gr de champignons de Paris
- 150 gr d'oignons grelots
- 150 gr de lardons
- 40 cl de Riesling
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 40 cl de fond de volaille
- 3 c à s d'huile d'olive extra vierge
- 20 gr de beurre
- Persil ciselé
- 2 oignons fanes
- 100 gr de lardons fumés
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 1 c à soupe de sucre fin
- 1 grosse botte de persil ciselé
- ½ gousse d'ail haché
- Sel, poivre

Pour la pâte

- 250 gr de farine
- 25 ml d'huile de colza
- 1 pincée de sel
- 20 cl d'eau

Préparation

La marinade à préparer la veille

1. Versez le riesling dans un poêlon. Faites-le chauffer et flamber ;
2. Une fois l'alcool évaporé, versez le fond de volaille (fond blanc) et ajoutez le thym, l'ail éclaté, le laurier, les lardons, les champignons en lamelles, les oignons grelots frais, les oignons fanes et le sucre. Laissez refroidir ;
3. Mettre les coquelets dans un grand sac congélation (ou faire deux portions) et ajoutez la marinade. Faites mariner une nuit ;

Le lendemain

1. Préchauffez le four à 240° pendant 2 heures ;
2. Dans un saladier, versez la farine et le sel. Ajoutez petit à petit l'huile et l'eau. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et faites-en un boudin ;
3. Mettez les coquelets dans une grosse cocotte allant au four et arrosez de la marinade ;
4. Posez le couvercle sur la cocotte et recouvrez -en le bord de la cocotte pour la fermer bien hermétiquement (cela s'appelle la technique du lutage) ;
5. Enfournez durant deux heures environ à température descendante c'est-à-dire en débutant dans un four à 200° et laissez descendre la température jusqu'à 140° degrés.

Bon appétit