



Coq pattes noires aux girolles



Cuisson
1h30 / 2h



5 pers.

Ingrédients

- 1 Coq pattes noires (env. 1,5 kg)
- Huile
- 2 oignons
- Ail, 2 échalotes
- 20 cl crème fraîche
- 1 boîte de girolles
- 30 cl Riesling

Préparation

1. Faire dorer les morceaux de coq pattes noire dans de l'huile en prenant soin de ne pas mettre trop de viande à la fois pour que les morceaux soient bien dorés !
2. Faire revenir deux oignons émincés, l'ail et les échalotes et ajouter les morceaux de coq.
3. Puis mettre un verre de riesling et la boîte de girolles avec son jus, laisser mijoter quelques minutes.
4. Enfourner la cocotte au four à 180° avec le couvercle pendant 1h30. Avant de servir rajouter 2 cuillères de crème fraîche épaisse. Servir avec des spaetzle !

Bon appétit !

