

# Les Recettes du Chef au Château du Clos de Vougeot



par Olivier Walch  
pour 8 couverts

## INGREDIENTS :

1 COQ DE 3 KG  
200 GR DE POITRINE SALÉE  
40 PIÈCES DE PETITS OIGNONS GRELOTS  
500 GR DE CHAMPIGNONS DE PARIS  
1 LITRE DE BOUILLON DE VOLAILLE  
2 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE ROUX  
30 GR D'AIL HACHÉ  
50 GR DE BEURRE  
GRAISSE DE CANARD  
½ VERRE DE FINE OU MARC DE BOURGOGNE  
LE SANG DU COQ

## LA MARINADE :

2 BOUTEILLES DE VIN DE BOURGOGNE ROUGE  
2 CAROTTES, 2 OIGNONS, 2 ÉCHALOTES, 5 CLOUS DE GIROFLE, 50 GR D'AIL  
10 BAIES DE GENIÈVRE, 1 BOUQUET GARNI, 1 ZESTE D'ORANGE  
1 BOUQUET DE PERSIL  
SEL  
POIVRE  
10 CL D'HUILE  
50 GR DE BEURRE  
300 GR DE FOND DE VEAU LIÉ  
1 DEMI-VERRE DE MADÈRE  
1 BOUQUET GARNI  
300 GR D'ÉCHALOTES HACHÉES  
600 GR DE CHAMPIGNONS DES BOIS  
1 BOUTEILLE DE VIN DE BOURGOGNE ROUGE  
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE CONCENTRÉ DE TOMATE  
4 BRINS D'ESTRAGON  
20 GR DE PERSIL  
20 GR DE CIBOULETTE  
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE MOUTARDE DE DIJON

## LE COQ AU VIN

### REALISATION :

Découper le coq en morceaux et le disposer dans un récipient..  
Eplucher les oignons, les échalotes, les carottes et l'ail puis les couper en morceaux. Les répartir sur le coq avec l'ail haché et bien mélanger le tout. Faire chauffer le vin rouge puis le verser sur le coq et les légumes. Ajouter les tiges de persil, le bouquet garni et le zeste d'orange et laisser mariner pendant 48 heures au réfrigérateur sans couvercle. Au bout de 48 heures, retirer le coq et passer la marinade au chinois.

Colorer le coq avec la graisse de canard, puis ajouter le lard et les petits oignons. Flamber le tout et saupoudrer de sucre roux, laisser caraméliser. Verser la marinade et le bouillon de volaille. Ajouter le thym et le laurier, saler et poivrer, puis laisser mijoter l'ensemble 2 heures environ. Eteuver les champignons avec le beurre, l'ail et le persil haché. Les réserver en fin de cuisson.

Retirer les morceaux de coq de la cocotte puis porter à ébullition la sauce avant d'ajouter les champignons et le sang du coq. Vérifier l'assaisonnement et la liaison, puis réintroduire les morceaux de viande dans la sauce et servir avec des croûtons à l'ail.



### ACCORDS PARFAITS :

Vins rouges : Côte de Nuits Village  
A oser : Chambertin