

Civet de coq aux épices



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
1081	Découpes de coq VF 100/150 g	2.2 Kilo
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	0.02 Kilo
244565	Poireaux en rondelles 2,5 kg Bon-et-Engagé	0.7 Kilo
244560	Carottes en rondelles coupe cannelée 2,5 kg Bon-et-Engagé	0.7 Kilo
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	0.3 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.02 Kilo
	Fond de veau lié	0.02 Kilo
	Vin blanc sec	0.1 Litre
	Quatre épices	PM
	Noix de muscade	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM
	Céleri	0.2 Kilo
	Roux	150 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Mettre les découpes de coq, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration.
- 2 Faire réduire le vin blanc sec avec une garniture aromatique (carotte, poireaux, oignons, céleri, échalotes).
- 3 Ajouter le fond de veau, porter à ébullition et terminer la liaison avec un roux brun, ajouter les épices.
- 4 Terminer la cuisson du coq dans la suite culinaire.

Civet de coq aux épices

- 5 En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement, ajouter du persil à l'envoi.