

Découpe de coq au Riesling



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
1081	Découpes de coq VF 100/150 g	1.5 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	PM
24340	Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid	150 Gramme
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	0.4 Litre
	Riesling	0.2 Litre
	Sel	PM

Etapas de préparation

- 1 Cicatriser les morceaux de coq sans matière grasse ni assaisonnement au four à chaleur sèche à 220°C jusqu'à légère coloration
- 2 Dans un rondeau, faire suer les échalotes. Ajouter les champignons émincés. Mouiller avec le Riesling et assaisonner (sel, poivre)
- 3 Ajouter les morceaux de coq et laisser cuire à feu doux
- 4 En fin de cuisson, retirer le coq et lier la sauce à la crème