



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

COQ AU VIN 185g



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4070 Volaille				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:40	Cuisson	01:30	Repos	00:00

Descriptif	Coq au vin rouge			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	1,05	Prix de vente réel TTC	0,00	
Coût matière total HT	1,05	Coefficient multiplicateur	0,00	

Progression

Salez et poivrez les decoupes de coq puis passez-les dans la farine. Chauffez l'huile d'olive dans une grande casserole. Faites-y revenir 5 minutes le lard, les champignons, les oignons et les echalotes puis retirez le tout de la casserole. Saisissez les morceaux de poulet sur toutes leurs faces pendant une quinzaine de minutes dans la meme casserole. Arrosez de cognac et flambez. Attendez qu'il n'y ait plus de flamme pour mouiller avec le vin. Ajoutez le bouquet garni et l'ail finement hache. Salez et poivrez moderelement. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes. Ajoutez alors le premier melange et poursuivez la cuisson 1 heure. Retirez le bouquet garni et dressez le tout dans un plat creux. Laissez reduire un peu la sauce a feu vif avant d'en napper le poulet. Servez immediatement

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL BLANC - CAT 1 - Frais	1,000	Gramme	2,03	2,03
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	10,000	Gramme	5,90	59,00
CAROTTE - CAT 1 - Frais	10,000	Gramme	0,68	6,80
CHAMPIGNON EMINCE - ST 2,5KG - FR - Surgele	30,000	Gramme		
DECOUPE COQ DECH - 200 G - Surgele	1,000	Piece		
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	15,000	Gramme	0,40	5,93
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	1,500	Cl	3,85	5,77
LARDONS 1/2 SEL - 1000 G - Frais	25,000	Gramme		
LAURIERS ENTIER - BTE 60 G	0,400	Gramme	3,06	1,22
PERSIL HACHE - ST 250 G - Surgele	0,200	Gramme		
POIVRE MIGNONETTE - BTE 400 GR	1,000	Gramme	8,81	8,81
ROMARIN - BTE 250 G	0,200	Gramme		
VIN ROUGE CUISINE 11? - PET 100 CL	4,000	CL	1,09	4,36