



Cercle Généalogique et Historique Champanellois

Association "Loi 1901" de Saint-Genès-Champanelle, 63, France



LA RECEPTE DU COQ AU VIN

La véridique et merveilleuse recepte du **COQ AU VIN** telle qu'elle feust imaginée et mise au point par feu Maistre Bertrand, lequel tenait hostellerie à l'enseigne du MERCURE GALLOIS, au temps du bon roy Henry qui voulust faire ordonnance à ses sujets de mestre la poule au pot dimanches et festes.

Adone, quand voudrés cuire le coq au vin, il fault prendre un poulet jeunet de Lorraine, et l'ayant prestement occis, le despecer en six quartiers. Puis, en un coquemar ou pot de terre, faire revenir au feu à demi, ensemble 3 onces de lard de porc maigre et ferme taillé en forme de dès à jouer, une once et demie de beurre frais, plus encore des petits oignons.

Sur le moment que seront revenus les ingredients, jetés en votre coquemar ledit poulet despecé et farci d'une gousse d'ail haschée menue, adjoutés un bouquet de persil et autres plantes bien odorantes comme thym et laurier, sans oublier morilles ou champignons. Tenés couvert sur le feu vif, tant et si bien que le tout soit en belle couleur de rôt partout semblable, puis ostés le couvercle et enlevés doucement la graisse surabondante.

Que si, ensuite, vous avés un doigt de bonne vieille eau-de-vie, voire Armagnac, arrosés d'icelle le poulet, puis flambés. Et sur le tout ensemble réspandés vivement chopine de bon vin vieux, du pais de Chanturgue préférablement, et, quand ensuite seront bien cuits à poinet poulet, épices, saulce au vin, sur feu vif, servés chaud enduit de beurre fondu marie de fine fleur de froment blanc.

La recette du coq au vin du restaurant Auberge du Temple de Mercure.

www.champanelle.net