

## COQ ECOSSAIS

Pour 6 personnes :

1 coq de 2 kg  
500 g de pruneaux  
3 oignons moyens  
75 g de beurre  
5 cl de whisky  
25 cl de bouillon de volaille  
1 kg de poireaux  
Sel et poivre

Temps de cuisson : 1 h 50 mn

Couper le coq en morceaux. Saler et poivrer. Mettre les pruneaux à tremper dans un saladier d'eau froide. Eplucher et couper les oignons en quartiers.

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire dorer les morceaux de volaille de tous côtés. Ajouter ensuite les quartiers d'oignons et lorsqu'ils sont également dorés, arroser le tout de whisky et flamber. Mouiller avec le bouillon de volaille, couvrir la cocotte et cuire à feu doux.

Pendant ce temps, éplucher et laver les poireaux. Les couper en tronçons de 3 cm de longueur en éliminant la partie trop verte de l'extrémité des feuilles. Egoutter les pruneaux.

Après 1 heure de cuisson du coq, ajouter les poireaux et les pruneaux dans la cocotte et poursuivre la cuisson encore 40 minutes.

Pour servir, disposer les morceaux de coq dans un plat de service chaud et garnir avec les pruneaux et les poireaux. Présenter la sauce à part après avoir rectifié l'assaisonnement.

Remarque personnelle : après le temps de cuisson, je laisse sur le feu, le plus bas possible, pendant encore une bonne heure. La viande est plus fondante, et je préfère.

BON APPETIT !