



## Coq au vin Cookeo



PRÉPARATION

10 MIN



CUISSON

40 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

### Ingrédients

- 1 kg de coq coupé en morceaux
- 5 carottes
- 2 oignons
- 1 boîte de champignons de Paris émincés
- 200 g de lardons fumés
- 2 c à soupe de farine
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 200 ml de vin rouge
- 1 bouillon de cube bouquet garni
- Sel
- Poivre

### Instructions

1. Émincer les oignons. Éplucher et couper les carottes en rondelles.
2. En mode dorer du Cookeo, faire revenir le coq et les oignons émincés dans l'huile d'olive pendant 5 min.
3. Saupoudrer de farine, bien mélanger.
4. Ajouter les lardons fumés, les champignons émincés, les carottes coupées en rondelles, le vin rouge et le bouillon de cube émietté.
5. Saler et poivrer puis passer le Cookeo en mode cuisson rapide ou sous pression pendant 40 min.
6. Laisser le Cookeo en fonction maintien au chaud jusqu'au moment de servir.