

## **Coq au Vin**

- **Ingrédients:**

- 1 poulet entier coupé en morceaux
- 75 cl de vin rouge
- 200 g de champignons
- 150 g de lardons
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

- **Instructions:**

1. **Faites mariner le poulet dans le vin avec les carottes et oignons émincés pendant une nuit.**
2. **Égouttez le poulet et faites-le dorer dans l'huile d'olive.**
3. **Ajoutez les lardons, champignons et légumes de la marinade.**
4. **Saupoudrez de farine, mélangez bien, puis ajoutez le vin.**
5. **Laissez mijoter 1h30 à feu doux et servez chaud.**