



INGRÉDIENTS

- 1 petit coq vidé
- 3 tablettes de fond de volaille
- 50 g de saindoux
- 50 g de cassonade brune
- 5 cl de genièvre
- 50 g de farine
- 5 spéculoos
- 150 g de Maroilles
- sel
- 200 g de champignons de Paris
- 300 g de lardons
- 300 g d'oignons grelots

Marinades :

- 1 litre de bière de garde
- 4 carottes
- 1 c. à café de poivre blanc en grains
- 1 c. à café de baies de genièvre
- 2 clous de girofle
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni

COQ À LA BIÈRE À LA THIÉRACHIENNE

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **20 minutes**

Temps de marinade : **12 h**

Temps de cuisson : **4 minutes**

PRÉPARATION

1. Préparer la marinade avec tous les éléments indiqués.
2. Y déposer le coq coupé en morceaux et laisser mariner 12 h au réfrigérateur.
3. Au bout de ce temps, égoutter les morceaux de coq et réserver la marinade.
4. Dans un grand faitout, faire colorer les morceaux de coq de toutes parts dans les 3/4 du saindoux.
5. Y ajouter les légumes de la marinade et laisser revenir quelques minutes.
6. Saupoudrer avec la farine, mélanger et ajouter la marinade, les tablettes de fond de volaille, le genièvre, la cassonade, les spéculoos émiettés.
7. Saler.
8. Laisser mijoter à feu doux pendant 4 heures.
9. Prélever les morceaux de coq et les maintenir au chaud.
10. Passer les légumes et le jus de cuisson au mixer en prenant soin d'ôter le bouquet garni, les baies de genièvre et les clous de girofle.
11. Passer au chinois pour obtenir une sauce homogène.
12. Couper le Maroilles en petits dés.
13. Remettre la sauce à feu doux et y incorporer les dés de Maroilles. Mélanger jusqu'à la fonte du Maroilles et l'obtention d'une sauce onctueuse.
14. Replacer les morceaux de coq dans la sauce et maintenir à feu doux.