

Sublimer votre Coq au Vin : Les Accompagnements Idéaux

Les classiques incontournables

- Tagliatelles fraîches : cuire 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante salée pour une texture al dente, puis mélanger directement avec un peu de sauce avant de servir.
- Purée de pommes de terre : utiliser des variétés Bintje ou Agria avec un ratio de 250g de beurre pour 1kg de pommes de terre pour une onctuosité parfaite.
- Pommes de terre vapeur : privilégier les variétés Charlotte ou Amandine, coupées en morceaux uniformes et cuites 20 à 25 minutes pour une tenue optimale.
- Portions recommandées : prévoir entre 150g et 200g d'accompagnement riche (purée ou pâtes) par personne pour équilibrer la puissance de la sauce.

Garnitures et touches gourmandes

- Champignons de Paris : sauter à la poêle avec une noisette de beurre et du persil pendant 8 à 10 minutes à feu vif pour éviter qu'ils ne rendent trop d'eau.
- Petits oignons glacés : cuire 15 minutes à couvert avec de l'eau, du beurre et un soupçon de sucre, puis 5 minutes à découvert pour caraméliser.
- Croûtons à l'ail : utiliser du pain de campagne rassis frotté à l'ail frais, puis dorer 5 minutes au four à 200°C avec de l'huile d'olive ou du beurre clarifié.
- Variante moderne : proposer des légumes racines rôtis (carottes, panais) coupés en bâtonnets, cuits 35 minutes au four à 200°C avec du thym et de l'huile d'olive.

Conseils de service et harmonie

- Température de service : servir le coq au vin entre 60°C et 65°C pour garantir une sauce nappante idéale, ni trop figée ni trop liquide.
- Accord mets-vins : utiliser impérativement le même vin pour la préparation de la sauce et pour le service à table afin d'assurer une harmonie aromatique totale.