

COQ À LA BIÈRE À LA THIÉRACHIEENNE

PRÉPARATION :

- Préparer la marinade avec tous les éléments indiqués.
- Y déposer le coq coupé en morceaux et laisser mariner 12 h au réfrigérateur.
- Au bout de ce temps, égoutter les morceaux de coq et réserver la marinade.
- Dans un grand faitout, faire colorer les morceaux de coq de toutes parts dans les 3/4 du saindoux.
- Y ajouter les légumes de la marinade et laisser revenir quelques minutes.
- Saupoudrer avec la farine, mélanger et ajouter la marinade, les tablettes de fond de volaille, le genièvre, la cassonade, les spéculoos émiettés. Saler.
- Laisser mijoter à feu doux pendant 4 heures.
- Prélever les morceaux de coq et les maintenir au chaud.
- 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.
- Passer au chinois pour obtenir une sauce homogène.
- Couper le Maroilles en petits dés.
- 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.
- Replacer les morceaux de coq dans la sauce et maintenir à feu doux.

Currosuky, à la recherche de l'analogie musicale pour sa symphonie des fromages assimilait la saveur du Maroilles au son du saxophone

INGRÉDIENTS : Pour 4 personnes

- 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
- > Marinade :
- 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

