

COQ ROUSSI à l'Antillaise  
d'après la recette de Tatie Maryse

**Marché :**

- 1 coq fermier ou un poulet fermier (poulet fermier pour moi)

**Pour la marinade créole :**

- 2 gr de mélange bouquet garni
- 2 gr de 4 épices
- 1 oignon blanc
- le jus d'un citron jaune
- 3 caïeux d'ail
- 1 pointe de couteau de piment de Cayenne
- 2 grains de piment de Jamaïque
- 4 gr de poudre à Colombo
- 200 ml de vin rouge

**Pour la cuisson :**

- 40 gr d'huile d'olive (+ un peu de ghee pour moi)
- 400 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de poule
- 5 gr de sel
- 1 gr de piment en poudre (du doux pour moi)
- 1 belle tomate entière
- 10 ml de vinaigre balsamique
- 4 branches de persil
- quelques branches de cive

**La veille :** Mélangez l'ensemble des ingrédients utiles à la marinade et versez-les sur vos morceaux de volaille. Mettre au frais.

Dans une cocotte mettez l'huile et le ghee à chauffer. Pendant ce temps retirez de la surface de la volaille les morceaux d'oignons et d'ail.

Dès que l'huile est bien chaude, mettez vos morceaux de volaille à dorer. Cela peut prendre de 20 à 35 mn pour obtenir une belle coloration. Réservez.

Passez la marinade dans une passoire pour récupérer les oignons et l'ail. Réservez le vin. Faites revenir les oignons dans la cocotte de façon à décoller les sucs durant 2 mn. Rajoutez les morceaux de volailles, remuez.

Ajoutez le vin de la marinade et l'eau. Incorporez le cube de bouillon de poule, le sel, la tomate coupée en cubes, les branches de cive émincées, le vinaigre balsamique et le piment.

Laissez mijoter doucement durant 45 à 60 mn, **si vous utilisez un coq la cuisson sera plus longue, comptez environ 1h 45.**

En fin de cuisson parsemez de persil haché et laissez reposer quelques minutes avant de déguster.

\*\*Tatie Maryse ajoute un morceau de piment confit dans la sauce.

