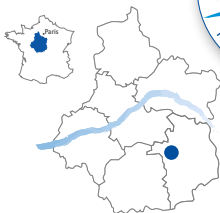


SYNDICAT VITICOLE DE QUINCY



3 place de la Mairie
18120 QUINCY

Tél. : +33 2 48 71 36 78

E-mail : svquincy@orange.fr

www.vins-quincy-reuilly.com

Contact : Yves LESTOURGIE, Président

LES PRODUITS

Vins AOC QUINCY

Nous sommes un syndicat de défense des professionnels de l'appellation viticole Quincy. Notre activité comprend entre autres, une partie promotion et communication. Il a ainsi été mis en place le « Jardin-Labyrinthe de Vignes » à Quincy, ainsi que les fêtes du 80^{ème} anniversaire de l'AOC pour faire la promotion de notre vignoble.

SYNDICAT VITICOLE DE QUINCY



QUINCY ET SES ACCORDS

Accords classiques

- Fruits de mer
- Huîtres, poissons
- Viandes blanches
- Galette aux pomme de terre et fromages de chèvre

RECETTE - COQ AU QUINCY

Ingrédients

- 1 beau jau (coq)
- 300 gr de lard frais
- 50 gr de beurre
- 12 petits oignons blancs
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 400 gr de champignons de Paris
- Sel, poivre
- 1 bouquet garni

Pour lier la sauce :

- 60 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 25 cl de crème

- Couper le coq et le lard en morceaux
- Faire revenir les morceaux de lard avec les oignons et les carottes sans faire noircir la matière grasse. Puis mettre le tout dans une cocotte et maintenir au chaud
- Dans une sauteuse, faire dorer les morceaux de coq
- Dans la cocotte mettre les morceaux de coq puis ajouter l'ail et le bouquet garni
- Couvrir et laisser chauffer quelques minutes
- Verser l'alcool puis flamber
- Ajouter les champignons, le Quincy, saler et poivrer
- Couvrir et laisser mijoter 2 h à feu doux
- Au moment de servir, mélanger le beurre et la farine puis ajouter la crème à votre sauce

Vous humez lentement, dégustez religieusement avec du Quincy.

Recette de Jean-Louis André, éleveur de poulets fermiers du Berry à Villequiers.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

