



**COQ AU VIN**  
**ПЕТУХ В ВИНЕ**

*1 кг целого цыпленка*  
*750 г сухого красного вина, лучше сорта Пино Нуар*  
*50 г коньяка, лучше Courvoisier*  
*1 столовая ложка томатной пасты*  
*1 крупная луковица*  
*1 чайная ложка тимьяна*  
*1 ветка розмарина*  
*3 листочка лаврового листа*  
*8 головок шампиньонов*  
*50 г сливочного масла*  
*100 г копченой грудинки, нарезанной на кубики*  
*1 морковь*  
*1 стебель сельдерея*  
*500 г мясного бульона*  
*1 столовая ложка муки*  
*1 пучок петрушки*

*На 4-6 порций*

Цыпленка нарезать на куски и обжарить в сливочном масле, на разогретой сковороде так, чтоб образовалась корочка. Влить коньяк и поджечь. Достать из посуды.

В той же посуде обжарить мелко грудинку, нарезанный лук, морковь и сельдерей. Вернуть мясо и залить вином. Немного уварить и добавить бульон. Ввести травы и соль. Переложить в закрытую керамическую посуду и поставить в духовку, разогретую до 160 градусов, на 1.5 часа. Перед окончанием приготовления за 20 минут, добавить шампиньоны, немного обжаренные на сливочном масле и посыпанные мукой. Контролировать уровень жидкости, которая должна быть средней густоты. Если ее много, немного выпарить путем кипячения, если мало, тогда добавить бульон. Перед подачей на стол можно посыпать мелко порубанной петрушкой.

Подавать с картофельным пюре или широкой пастой, типа папарделе.

Вуаля!

Примечание. Для приготовления в идеале должен быть петух, но в последнее время его часто заменяют курицей, что в принципе не проблема. Единственной что это должна быть целая курица. Использование отдельных кусков: ляжки, ножки, грудинка – не даст правильного эффекта.

© Ален Панов, 2013