



POUSSIN AU VIN
ЦЫПЛЕНОК В ВИНЕ

1 кг целого цыпленка
750 г сухого красного вина, лучше сорта Пино Нуар
1 помидор
1 крупная луковица
1 чайная ложка тимьяна
1 ветка розмарина
8 головок шампиньонов
50 г сливочного масла
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. Достать из посуды. В той же посуде обжарить мелко нарезанный лук, морковь и сельдерей, размешать муку, немного подлив водой. 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. Контролировать уровень жидкости, которая должна быть средней густоты. Если ее много - немного выпарить путем кипячения, если мало - добавить бульон. Перед подачей на стол посыпать мелко порубанной петрушкой.

Подавать с картофельным пюре или широкой пастой, типа папарделе.

Буаля.

© Ален Панов, 2013