



Петух, приготовленный в красном вине, считается классикой французской кухни. Рецепт его приготовления входит в каждый кулинарный справочник. Блюдо имеет много вариаций, ведь каждый повар может приготовить одно и то же блюдо по-своему. Речь идет как об ингредиентах, так и о технологии приготовления. Принято считать, что в красном вине традиционно готовили петуха именно в Бургундии.

При приготовлении кок-о-вен брали алкогольные напитки местного производства, поэтому педантичным эстетам для приготовления блюда придется раздобыть настоящее красное бургундское вино. Следует использовать один и тот же сорт вина для готовки петуха и для питья за столом.

Чтобы все вкусно получилось, дешевое вино низкого качества рекомендуется не применять.

К выбору птицы также стоит подойти основательно: это должен быть именно петух, а не курица или цыпленок. Тушка берется целиком. Желательно, если это будет годовалый петушок весом около 3 кг.

Рецепт блюда:▯ петух в вине

Ниже приведем адаптированный рецепт классического кок-о-вен от мастера французской кухни Джулии Чайлд.

Ингредиенты:

- петух – 1,7 кг;
- бекон – 50 г;
- куриный бульон – 500 мл;
- красное бургундское вино – 500 мл;
- коньяк – 60 мл;
- оливковое масло – 40 мл;

- мука – 50 г;
- томатная паста – 10 г.
- лук-шалот – 20 шт.;
- лавровый лист – 1 шт.;
- чеснок – 2 зубчика;

Приготовление

Тушку петуха следует помыть, порезать на порционные куски и подсушить их полотенцем.

Возьмите глубокую сковороду или кастрюлю и разогрейте в посуде оливковое масло. Кусочки бекона обжарьте в оливковом масле до румяной корочки и выложите из сковороды. В полученный жир помещаем кусочки петуха и обжариваем их со всех сторон пока не подрумянятся.

Далее добавляем в сковороду очищенные луковицы, лавровый лист и коньяк. После того как луково-коньячный соус закипит, надо присыпать кусочки мяса мукой и все перемешать. Теперь влейте вино и бульон, добавьте томатную пасту и отложенные кусочки бекона. Все ингредиенты добавлены – осталось накрыть блюдо крышкой и оставить его на полтора часа готовиться на маленьком огне.

После того, как петух основательно протушился, достаньте мягкие куски мяса из посуды и уварите соус на сильном огне до требуемой густоты. Затем полейте мясо готовым соусом и подавайте на стол.

И в заключении: любители классической литературы, возможно, вспомнят «Трех Мушкетеров» Александра Дюма. Там некая дама питавшая склонность к здоровяку Портосу пригласила его на ужин, где главным блюдом был петух. По описанию блюдо очень похоже на петуха в вине.