Півень у вині – Coq au vin

Півень у вині (фр. Coq au vin) — національна французька страва.

Це звичайна страва французьких селян, яка в наш час набула статусу культової. Коли “півень у вині” перекочовував з сільської хатини в дорогі паризькі ресторани, з’явилася легенда про найдавніше походження цієї страви.

Легенда свідчить, що страву французької кухні coq au vin винайшов кухар Юлія Цезаря, коли підкорені галли вирішили поглузувати й прислали йому у подарунок жилавого старого півня, але жвавого та агресивного, щоб продемонструвати зневагу і непокірність гальського племені. Мудрість полягала в тому, що такому подарунку знайшли правильне застосування. Одного дня під час перепочинку між боями Цезар запросив главу поселення розділити з ним трапезу, за якою була подана відмінна страва – ласі шматки птиці, занурені в маслянистий червоний соус. Після свята поважний гість запитав у Цезаря яким заморським птахом його пригощали й отримав відповідь, що це був півень, маринований у червоному вині та тушкований на повільному вогні.

Якщо виринути з оманливих глибин історії, то доведеться визнати: до початку XX століття мало хто у Франції чув про coq au vin. Перший письмовий рецепт страви, наскільки відомо, з’явився в 1913 році. Але в наступні десятиліття “півень у вині” отримав надзвичайну популярність, поки не набув статусу загальнонаціональної кулінарної класики. Заведено вважати, coq au vin належить до бургундської кухні, оскільки для його приготування використовують частіше бургундське вино.

Насправді багато інших регіонів Франції вважають coq au vin своєю споконвічною стравою, наприклад в Ельзасі coq au vin готують з білим вином — і теж виходить дуже смачно. Ідея цієї страви полягає в тому, що повільне тушкування у вині дозволяє розм’якшити жорстке м’ясо півня. Зараз для coq au vin доволі важко знайти справжнього сільського півня. У туристичних закладах всього світу coq au vin готують з бройлерних курчат, це звичайно, дещо змінює первинний рецепт страви, але виходить дуже смачно.

- 1,4 кг цілого курчати, розрізаного на 8 частин
- сіль і мелений перець
- 1 столова ложка вершкового масла
- 1 столова ложка оливкової олії
- 1 велика цибулина, подрібнити
- 1 зубчик часнику, подрібнити
- 2 столових ложки коньяку
- 250 мл сухого вина Рислінг, або іншого білого, з насиченим смаком
- 125 мл курячого бульйону
- 250 г грибів шампіньйонів білих чи коричневих
- 125 мл сметани або вершків
- 1 столова ложка січеної зелені петрушки

Курча помити й розділити на порційні шматки. Посипати сіллю і свіжо змеленим перцем.

Нагріти ложку вершкового масла й олії в сковорідці й обсмажити шматки курчати до золотистого кольору з усіх боків.

Коли всі шматки підрум’яняться, викласти їх на тарілку і злити надлишок жиру зі сковорідки. Покласти у сковорідку посічені цибулю, часник і протушкувати протягом 1 хвилини.

Влити коньяк, не більше двох ложок (обережно, *щоб не був сильний вогонь*), нагріти його кілька секунд і здалеку вкинути підпалений сірник для фламбування.

> *Обережно на руки та обличчя, щоби не обпалити!*

Коли вогонь вигорить, покласти шматки курчати назад у сковорідку. Налити вино і бульйон, накрити кришкою та тушкувати до готовності, близько 30 хвилин, перевертаючи шматки час до часу.

У цей час розтопити трохи вершкового масла в іншій сковорідці й обсмажити розрізані на четверо гриби до золотистого кольору.

Коли м’ясо готове, вийняти шматки на таріль і тримати в теплі.

Рідину, у якій тушкувалося курча, уварити до консистенції соусу. Додати підсмажені гриби й сметану. Приправити соус сіллю й перцем, додати петрушку, все перемішати і полити ним курча перед тим як подавати на стіл. Якщо подаватимете пізніше, тоді можна тримати шматки м’яса у соусі.

У Франції цю страву доповнюють тільки картоплею і прикрашають петрушкою.

Рецепт: Запечена молода картопля

