

よろず

王道レシピ

赤ワインを使った王道フランス・ブルゴーニュの煮込み料理

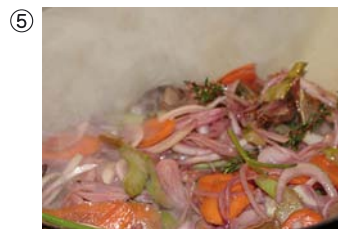
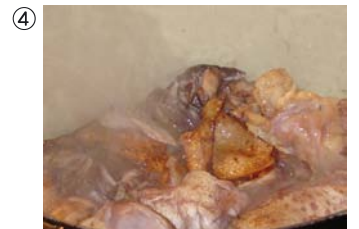
Coq au Vin

(コックオヴァン・雄鶏の赤ワイン煮込み)



◆材料 (4~5人前)

骨付き鶏肉のぶつ切り	1/2羽
(Suppenhuhn)		(約1.3Kg)
マリナー用		
赤ワイン (ピノ・ノワール)	1000cc
にんじん	1本
セロリ茎	1本
たまねぎ	1個
エシャロット	2個
ニンニク	2かけ
A 乾燥きのこ (干し椎茸でもよい)	10g
パセリの茎	2~3本
ローリエ	1~2枚
タイム	1枝
クローブ	2~3個
塩	適量
つぶし黒胡椒	小さじ1/2
コニャック	20cc
白小たまねぎ (プチオニオン)	150g
バター (小たまねぎのグラッセ用)	20g
砂糖	小さじ2杯
ベーコン	100g
シャンピニオン	150g
ニンニク	1かけ
パセリ	適量
常温に戻したバター (ブルマニエ用)	20g
小麦粉	20g
バター、油、塩、こしょう	適量



◇作り方

1. にんじん、セロリ、たまねぎ、エシャロットを薄切り、ニンニクは芽を取ってつぶし、乾燥きのこはさっと洗っておく。
2. 鶏肉をAの材料でマリナーして、一晩置く。
3. 2から鶏肉を取り出し水気を切り、マリナー液をシノワ (ザル) で漉し、一緒に漬けておいた香味野菜の水気も切っておく。
4. オープン対応鍋 (ない場合は深めのフライパン) を熱し、バターと油 (1対1) を入れ、強火で4の鶏肉の表面を焼き、コニャックをふりかけ火をつけてフランベする。
5. 4に3で水気を切った香味野菜を加えて蓋をし、5分程蒸す。
6. 5に3で漉したマリナーを加え、塩、こしょうで味を整え、蓋をして (フライパンの場合はオープン用の容器に移し替える。蓋がない場合はアルミ箔で覆う) 200度に予熱しておいたオープンで2時間調理する。
7. 小鍋にプチオニオン、バター、砂糖、塩少々を入れ、ひたひたの水を加え、落とし蓋 (真ん中に穴をあけたアルミ箔で代用可) をして弱火で水気がなくなるまで煮て、グラッセを作る。
8. シャンピニオンは調理する直前に洗って四つ割にし、バターと油 (1対1) で炒めて塩、こしょうで味付けする。
9. ベーコンを細切りにしさっと湯通ししてから炒める。
10. 常温に戻したバターと小麦粉を練り合わせてブルマニエを作る。
11. 2時間後、オープンから出して、表面に浮いた油を取り除き、鶏肉を崩さないようにそっと取り出す。
12. 漬したニンニクを11の煮汁が暑いうちに混ぜてシノワで漉す。
13. 11の鶏肉と12で漉した汁を鍋 (フライパン) に戻し、7のプチオニオン、8のシャンピニオン、9のベーコン、パセリのみじん切りを加えて火をかけ、ブルマニエを入れてとろみをつける。