

COQ AU VIN

Ingrédients:

- 1 poulet, découpé en morceaux
- 1 tranche de poitrine fumée, coupée en morceaux
- 3 cuillerées à soupe de cognac
- 1 cuillerée à café de sel
- 1/2 cuillerée à café de poivre
- 2 cuillerées à soupe de persil, ciselé
- 1 branche de thym¹
- 1 pincée de muscade
- 3 gousses d'ail
- 3/4 l de vin rouge
- 24 petits champignons
- 12 petits oignons
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre



Faire sauter la poitrine dans une grande poêle. Enlever la graisse. Dans la même poêle, faire sauter les morceaux de poulet dans l'huile et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter le cognac et le faire flamber.² Ajouter le persil, thym, ail, sel, poivre, muscade et vin et faire mijoter une heure, en remuant de temps en temps. Dans une autre poêle, faire dorer les oignons, entiers ou coupés en quarts.³ Les retirer et ensuite faire sauter les champignons pendant 5 mn. Ajouter oignons et champignons à la viande et faire mijoter encore 45 mn. Pour 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Quelle est la différence entre une poule? Un coq? Une poularde? Un poulet? Une poulette? Un poussin?
2. Cherchez sur Internet ce que c'est qu'un «bouquet garni»?
3. Cherchez sur Internet des recettes de coq au vin. Quel type de vin rouge est conseillé?
4. De quel fruit fait-on le cognac? Où se trouve la région du Cognac? Pourquoi brûle-t-il?
5. Quelle est la différence entre une épice et une herbe? Citez quelques exemples. Cherchez de quels pays elles viennent.

Notes

¹ Si vous utilisez du thym en poudre, utilisez-en 1/2 cuillerée à café.

² Faire flamber le cognac immédiatement après l'avoir ajouté à la poêle avant que l'alcool ne s'évapore. Une allumette longue, comme pour les cheminées, marche bien pour l'allumer.

³ Si vous ne pouvez pas trouver de petits oignons, vous pouvez utiliser des oignons plus gros, en les coupant en quarts.