

## Civilisation

— 料理を作ろう！ 2 —

### Le coq au vin (若鶏の赤ワイン煮)

ブルゴーニュの赤ワインをたっぷり使い、できれば鶏はブレス産のものを丸ごと1羽使ってじっくり煮込む。鶏の代わりに牛肉を使えば bœuf bourguignon (牛肉の赤ワイン煮) で、これもブルゴーニュの代表的地方料理。



#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 coq (鶏 1 匹)
- la garniture aromatique (マリネ用の野菜 - たまねぎ, にんじん, にんにく 適量)
- la garniture (付け合わせ, ベーコン, 茸, 小玉葱)
- une bouteille de vin rouge (赤ワイン 1 本)
- un bouquet garni (ブーケガルニ)
- le fond brun (茶色のだし汁 適量)
- sel, poivre, farine, persil (塩, 胡椒, 小麦粉, パセリ)

#### Recette



■ 下の作り方の説明に合う写真を上の中から選びなさい。

- ( ) Ajoutez la viande. Couvrez et laissez mijoter à feu doux.  
肉を加えなさい。蓋をして弱火で煮込みなさい。
- ( ) Coupez le coq en gros morceaux.  
鶏をぶつ切りにしなさい。
- ( ) Faites rissoler le coq, et mettez-le à part. Faites revenir la garniture aromatique.  
鶏をこんがり焼き、取り出しなさい。マリネ用の野菜を軽くいためなさい。  
Saupoudrez de farine, et ajoutez le vin de la marinade et le fond brun.  
小麦粉をまぶし、マリネ用のワインと茶色のだし汁を加えなさい。
- ( ) Mettez le coq dans une casserole et ajoutez la garniture.  
鶏を鍋に入れ、付け合わせの野菜を加えなさい。
- ( ) Faites mariner le coq dans le vin et avec la garniture aromatique.  
ワインの中に鶏とマリネ用の野菜をつけ込みなさい。
- ( ) Ajoutez la sauce passée au chinois. Mettez le persil et laissez mijoter.  
シノワで漉したソースを加えなさい。パセリを入れ、とろ火で煮込みなさい。