

辻調の楽しい食卓 鶏肉の赤ワイン煮

『鶏肉の赤ワイン煮』

<材料> (4人分)

鶏もも肉.....	4本
玉ねぎ.....	1 / 2個
にんじん.....	1 / 4本
セロリ.....	1 / 2本
にんにく.....	1片
小麦粉.....	30g
コニャック.....	20ml
赤ワイン.....	750ml
鶏の出し汁.....	100ml
子牛の出し汁.....	200ml
ブーケ・ガルニ	

(タイム、ローリエ、パセリの茎、セロリ) . 1束



\*ブルゴーニュ風付け合わせ

<ベーコンのソテ>

ベーコン.....	120g
バター.....	適量

<小玉ねぎの茶色いグラッセ>

小玉ねぎ.....	8個
バター、水、砂糖.....	各適量

<シャンピニヨンのバターソテ>

シャンピニオン.....	8個
バター.....	適量

\*クルトン

食パン.....	2枚
バター、サラダ油.....	各適量

\*ヌイユ

乾燥ヌイユ.....	80g
バター.....	適量

パセリのみじん切り

バター、サラダ油

塩、こしょう

作り方

\*下準備

1. 玉ねぎ、にんじん、セロリは5 mm の角切りにする。にんにくは半分に切って芽を取り、軽くたたいてつぶす。
2. 鶏肉は余分な脂と皮を取り、足先を切り落とし、しっかり塩、こしょうする。



\*鶏肉を煮込む

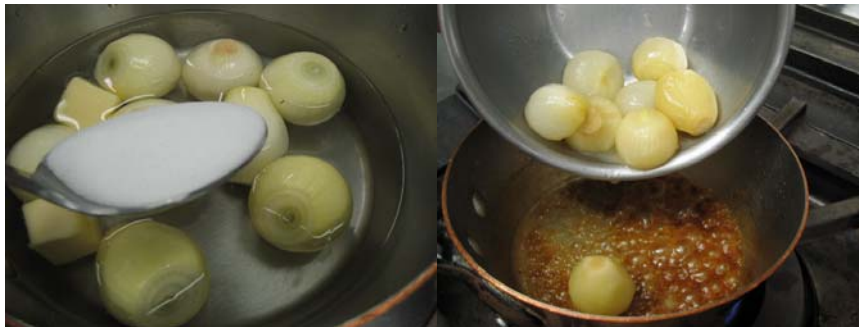
1. 赤ワインを火にかけて沸騰させ、火をつけてアルコール分を飛ばす。
2. 鍋にバターとサラダ油各適量を熱し、鶏肉を皮を下にして入れて、表面に焼き色をつける。皮がパリッと焼けたら裏返して焼く。
3. 鶏肉を取り出して焼き油を捨て、バター適量を加え、玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにくを入れて炒める。
4. 野菜が色づいたら火を止めて小麦粉を振り入れ、弱火にかけて炒める。鶏肉を戻し、コニャックを加えて沸騰させてアルコール分を飛ばし、さらに赤ワインを加えて沸騰させる。



5. 鶏の出し汁、子牛の出し汁を加え、沸騰させてあくを取り、ブーケ・ガルニを加える。下味の塩、こしょうをし、蓋をして200℃のオーブンで約30分煮込む。

\*小玉ねぎの茶色いグラッセを作る

1. 小玉ねぎの根元に十字の切り込みを入れる。
2. 鍋に、小玉ねぎ、バター、砂糖を入れ、軽く塩、こしょうし、小玉ねぎが浸かる程度の水を加える。
3. 紙蓋をして火にかける。
4. 小玉ねぎに火が通れば取り出す。煮汁に濃度がついて茶色く色づくまで煮詰め、小玉ねぎを戻して、煮汁をからめる。



\*クルトンを作る

1. 食パンの四方の端を切り落とし、ハート型に切る。
2. フライパンにバター、サラダ油を熱し、きれいに色づくまで焼く。網に取り出して油を切る。

\*鶏の煮込みを仕上げる

1. 火が通った鶏肉を取り出し、関節で2つに切り分ける。



2. 煮汁を漉し、塩、こしょうで味を調べてソースに仕上げる。
3. 鶏肉をソースに戻し、しばらく煮て味をなじませる。

**\*付け合わせを仕上げる**

## • ベーコンのソテ

ベーコンは周りの燻製の部分を取り除き、小さな棒状に切る。バターで炒め、ザルにあげて油を切る。

## • シャンピニヨンのソテ

シャンピニオンは石づきを取って4つに切る。塩、こしょうし、ベーコンを炒めたフライパンで炒める。



## • ヌイユ

ヌイユは塩を加えたたっぷりの熱湯でゆで、水気を切る。溶かしたバターで和えて、塩、こしょうする。

**\*盛り付け**

1. 器にヌイユと鶏肉を盛る。
2. 小玉ねぎ、ベーコン、シャンピニオンをのせ、鶏肉の上からソースをかける。クルトンの先端にソースを少量つけてパセリのみじん切りをつけ、鶏の煮込みに添える。