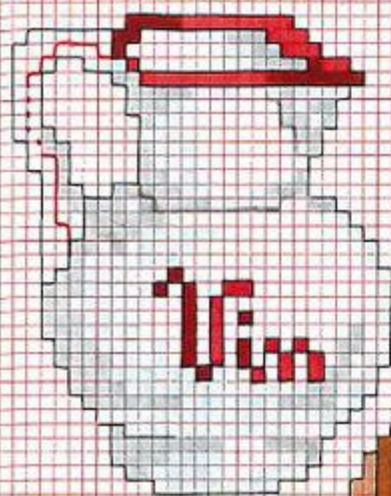
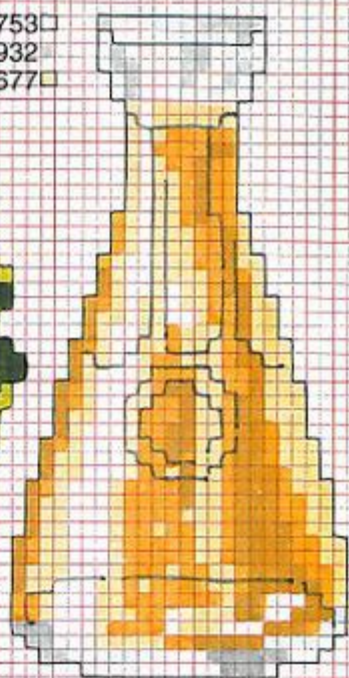




321 blanc
816 noir
3753 321
932
931

blanc 729 3753
noir 3829 932
413 677



435 677
433 3822
471 3820
469 782
935 780
blanc 472

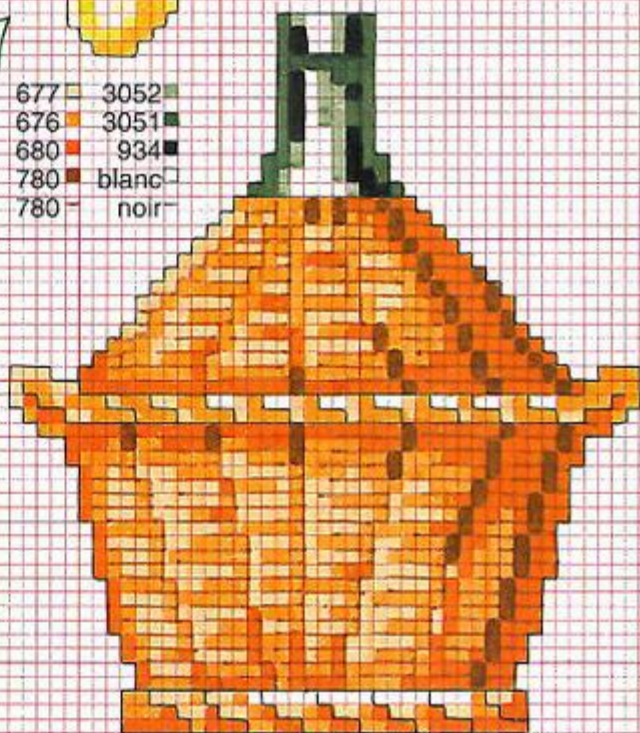


3053
3363
520

coq au vin

Choisir un jeune coq. Couper en dés 100 g de lard maigre et le faire revenir dans un mélange d'huile et de beurre. Ajouter 200 g de petits oignons et 150 g de champignons de Paris en tranches; faire suer 10 mn. Retirer les légumes et le lard de la cocotte et les remplacer par les morceaux de coq (2 kg) salés et poivrés; les faire dorer à feu vif. Remettre dans la cocotte le lard, les champignons et les oignons, verser 2 cuillères d'armagnac et flamber (voir « Bananes flambées »). Ajouter un bouquet de laurier, thym ou romarin et persil, (voir « Herbes aromatiques ») saler et poivrer. Mouiller avec une bouteille de vin de Bourgogne, ou de vin blanc sec, du Riesling par exemple. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire pendant 2 heures et demie. Disposer le coq dans un plat creux bien chaud; laisser épaissir la sauce à feu vif tout en mélangeant, la passer et verser sur le coq. Servir avec des croûtons dorés au beurre.

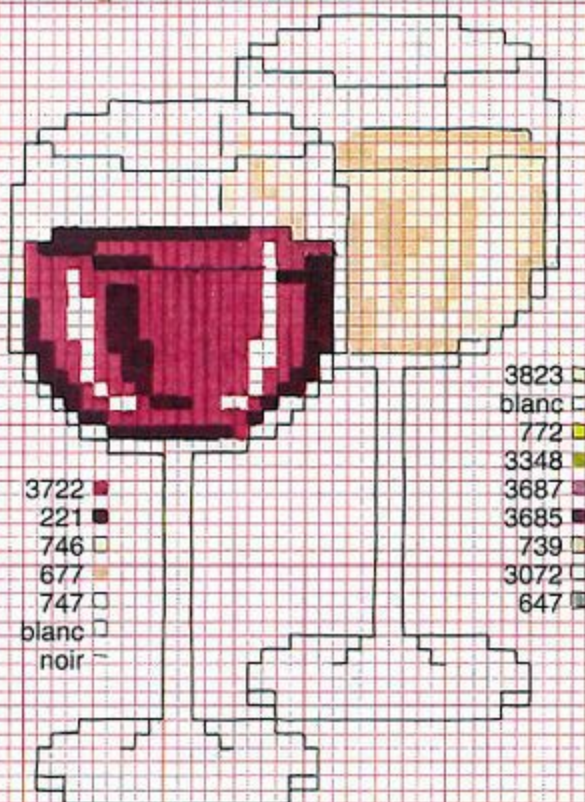
677 3052
676 3051
680 934
780 blanc
780 noir



❖❖ Vin ❖❖

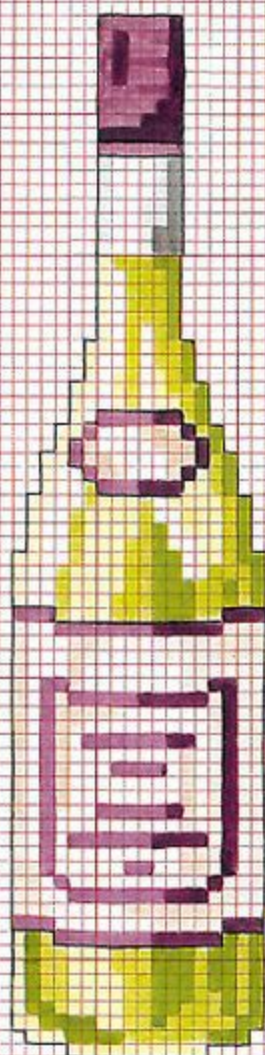


- 3348 3347 435
- 368 3746 433
- 470 791 noir
- 3345 blanc

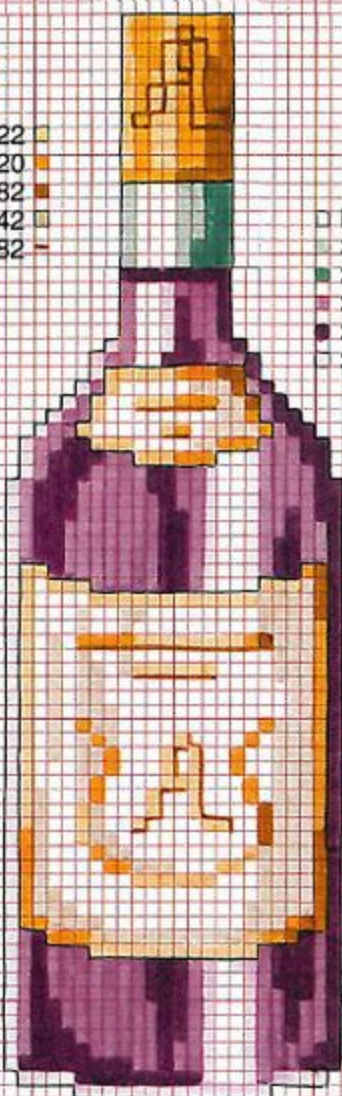


- 3722
- 221
- 746
- 677
- 747
- blanc
- noir

- 3823
- blanc
- 772
- 3348
- 3687
- 3685
- 739
- 3072
- 647



- 3822
- 3820
- 782
- 842
- 782



- blanc
- 3817
- 3816
- 3687
- 3685
- 3688

Le premier enivrement de l'Histoire fut celui de Noé qui planta une vigne sur le mont Ararat (voir rubrique «Raisin»), à peu près là où l'on situe la première vigne porteuse de vin: il fit honneur au jus fermenté de ses grappes. L'ébriété du patriarche scandalisa Cham, qui fut maudit, tandis que Sem et Japhet, saisis par le caractère sacré de cet état, couvrirent d'un manteau leur père, couché nu sous sa tente. Le vin a toujours été capital dans les rituels sacrés ou profanes, les célébrations. Il est considéré comme le sang de la vigne, et comme lui symbolise la vie. Les Grecs lui ont attribué un dieu, Dionysos, amoureux de l'humanité. Les symposiums (banquets où les buveurs se livraient aux jeux de l'esprit) se déroulaient en deux temps, le premier pour la gastronomie, le second pour la boisson. Le vin était servi coupé avec de l'eau, rendu ainsi buvable; la proportion d'eau versée dans le breuvage rouge était-elle fonction de l'intensité souhaitée du contact avec le divin. Les Romains, qui honoraient Bacchus, consommaient le vin pendant le repas, et l'interdisaient aux femmes, jugées trop faibles créatures. Durant le Moyen Age, les vins forts (rouges) sont destinés à ceux à qui incombent les travaux les plus pénibles, et les vins légers (blancs) réservés à la noblesse. Depuis toujours, le vin, produit de la civilisation méditerranéenne avec l'huile et le pain, s'oppose à la bière, au beurre et à la viande des «barbares» du Nord. Cette opposition perdure, même si le nombre d'amateurs de bière augmente dans les pays de vignoble, et que le nombre des consommateurs de vin s'accroît au Nord. Depuis l'Antiquité on emploie le vin en cuisine: dans les sauces et le marinades, avec la viande et la volaille (le fameux coq au vin), dans les risottos. Quelle que soit la recette, le vin employé aura du corps et de la saveur; avant de l'ajouter il est bon d'abaisser la température du plat avec quelques cuillerées d'eau froide pour éviter qu'il ne donne au mets une saveur âcre.