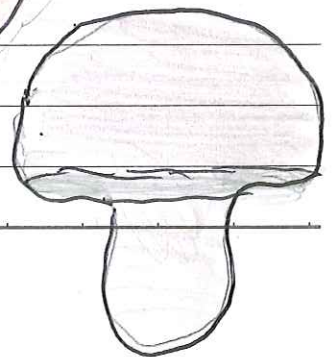
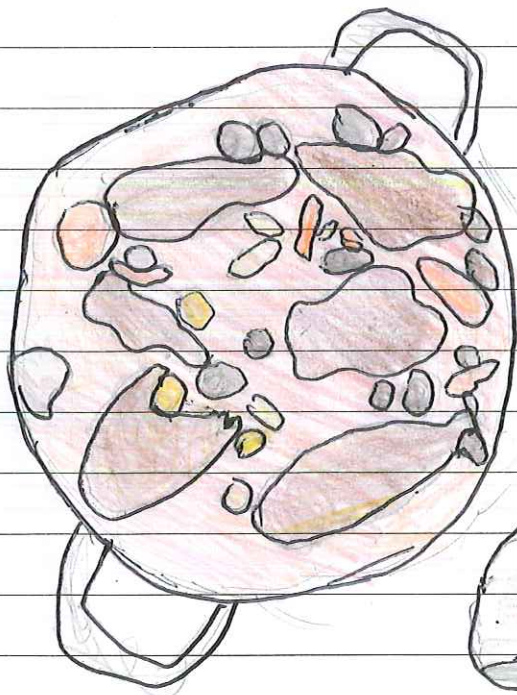
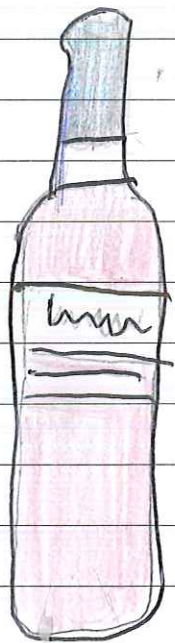


Coq coq au vin est un plat français de poulet braisé avec du vin, des légumes, des champignons et de l'ail en option. Un vin rouge de Bourgogne est généralement utilisé, bien que de nombreuses régions de France fassent des variations en utilisant des vins locaux. La recette n'a été documentée qu'à la fin du 20e siècle, le duc n'importe quelle volaille le plus souvent la poulette.



ΑΕΘΝΟΙΝΑ ΑΕΘΣΡΟΝΟΙΝΑ Β'ΓΑΘΙΝ