

Готовим вместе с Нямой

Французский деревенский паштет по рецепту Джулии Чайлд

Французский деревенский паштет по рецепту Джулии Чайлд

2011-05-11 21:50:50



Я давно хотела попробовать сделать паштет, который будет не просто намазываться на хлеб, как все современные паштеты, а чтобы он был с кусочками мяса. Этот паштет просто сказка! Вы только посмотрите список ингредиентов и сразу всё поймёте!

Нам понадобится: 2/3 чашки мелко нарезанного лука 2 ст.л. сливочного масла 600 г. свиного фарша (лучше взять свинину и самим сделать фарш) 200 г. фарша из куриных грудок (у меня было 2 грудки) 200 г. порубленной свиной или говяжьей печени 1 чашка свежих хлебных крошек (я использовала пшеничные отруби) 1 яйцо 1/3 чашки козьего сыра или сыра "Филадельфия"/"Маскарпоне" 1 измельчённый в кашицу зубчик чеснока 3 ст.л. коньяка 1 ст.л. соли по 1/4 ч.л. молотого душистого перца, тимьяна, лаврового листа и СМЧП

Высокая форма для запекания (у меня не нашлось, я использовала две небольшие)

На самом деле всё просто =)

Лук обжариваем на сливочном масле, мясо и печень очищаем от плёнок и рубим крупными кусочками. Загружаем все ингредиенты в чашу кухонного комбайна и измельчаем, но не очень мелко. Видите у меня на фото на разрезе белые пятна? Это куриная грудка, так намного вкуснее, чем всё перемолотое в мелкий фарш.



Далее, Джулия советует обжарить небольшую часть массы на пробу соли и подкорректировать, если что.

Готовим вместе с Нямой

Французский деревенский паштет по рецепту Джулии Чайлд

Полученную паштетную массу выкладываем в смазанную сливочным маслом форму. Постучите дном формы об стол, так изнутри выйдет лишний воздух.



Ставим форму с лоток с горячей водой, накрываем фольгой и запекаем час-полтора, в зависимости от размера формы, пока соки не станут прозрачными.



Готовый паштет оставляем на час, после чего ставим сверху пресс, я поставила разделочную доску, а на неё банку с водой. Оставляем так на пару часов, потом накрываем и убираем **на сутки** в холодильник. Это обязательно, паштет за это время становится намного вкуснее.



На самом деле из субпродуктов можно приготовить очень много полезных и вкусных блюд! Например, на днях я увидела статью [как приготовить легкие телячьи в кислом соусе](#) и не задумываясь приготовила, оказывается это так вкусно, к тому же многие субпродукты намного

Готовим вместе с Нямой

Французский деревенский паштет по рецепту Джулии Чайлд

полезнее мяса. Так что, дорогие мои, бегом в мясные лавки, порадуйте родных вкусными и полезными рецептами! ^o

Приятного аппетита!!!

© www.njama.ru