Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Соус Вильруа

3 апреля 2013 16:08 · https://open-cook.ru/recipes/sous-vilrua



Соус вильруа – это, по сути, очень вкусный грибной соус. Но как звучит! Готовится на основе белого соуса

Белый соус основной для вильруа делают из того бульона, который подходит к приготавливаемому блюду. Если для мяса, то мясной бульон; если для птицы, то куриный или из рябчиков; если для рыбы, то рыбный.

Еще в тексте не указано точное количество ингредиентов, потому что все зависит от вашего вкуса. Соус вильруа изначально по рецепту используется для покрытия филе курицы, цыплят, отбивных котлет, рыб и проч. перед их “жарением”, а потому “должен иметь достаточную густоту, чтобы не стекал с тех продуктов, которые им покрыты”. Думаю

(на самом деле, эту идею мне подал знакомы хороший повар), что это связано с тем, что сто лет назад процесс приготовления пищи был несколько иным. Возможно, филе или котлеты обжаривали с одной или двух сторон, покрывали этим соусом и ставили в печь. А может я ошибаюсь.

Пока этот способ приготовления я не использовала. Сделала соус более жидким, что позволило использовать его как дополнение к блюдам, например, к стейку из лосося.

Еще одним отступлением от рецепта было то, что не всегда я процеживала соус, так как он из раза в раз получался гладким и без комочков и мне нравятся кусочки грибов в нем. Но если следовать тексту, то получается прекрасный, гладкий, шелковистый соус однородной консистенции.

Итак, для соуса вильруа понадобится:

- соус белый основной
- шампиньоны (если готовить на 3 порции, как указано в рецепте, то у меня уходило примерно 3-4 средних гриба)
- густые сливки (использовала 20-22 %-ные, на 3 порции уходило около 1/2-2/3 стакана, так как делала соусы разной густоты)
- лимонный сок, он придает пикантность соусу (тут нужно полагаться только на свой вкус, т.е. добавлять сок по чуть-чуть и постоянно пробовать на вкус)
- соль

Для начала достаем сливки из холодильника, чтобы они были комнатной температуры и измельчаем грибы.



В готовый горячий белый основной соус по чуть-чуть добавляем сливки, каждый раз хорошенько вмешивая их лопаткой в соус.



Когда соус со сливками хорошо прогреется, добавляем измельченные шампиньоны, опять же хорошо мешаем.



Готовим на медленном огне до появления яркого грибного запаха. Обязательно пробуйте соус на вкус. Когда грибы будут готовы, добавляем лимонный сок, по чуть-чуть!, пробуем на вкус. Когда вкус будет для вас приятным, еще немного прогреваем соус и все.



Этот соус нужно подавать сразу. Но как показала практика, еще в течение 4-5 часов он вполне годен. Перед подачей просто можно разогреть его, но на медленном огне, иначе он расслоится.

По рецепту соус нужно протереть через сито, тогда он станет однородной консистенции.



Но мне нравятся именно маленькие кусочки грибов в соусе.



Я этот соус подавала к стейку из лосося, к запеченному гусю с картофелем, к жареному куриному филе.

Приятного аппетита!

Комментарии: 2

 **stella** # 23:26 27.12.2016

мы делаем с молоком в соусе белом и сливками к курятине.. Филе курицы отбить тонко и обжарить и перевернув посыпать тертым розмарином и тимьяном.. подать с грибным соусом ..Просто отпад, дети умяли все! сливки брали 33% но можно ради интереса и со сметаной. так как сметана не сворачивается с мукой . только долго не варить

 **stella** # 23:27 27.12.2016

то есть вместо бульона брали молоко и сливки 33% или сметану.