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

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

Пате из куриной печени с желе из черной смородины и вина

9 декабря 2014 19:23 · https://open-cook.ru/recipes/pate-iz-kurinoj-pecheni-s-zhele-iz-chernoj-smorodiny-i-vina



В конце ноября я устраивала встречу подруг кулинарок. Для угощения решила сделать паштет и на поиски рецепта отправилась в блоги известных кулинаров, так у Раисы Савковой нашла Пате из куриной печени с желе из красной смородины и красного вина. Не пугайтесь красивого и длинного названия, блюдо довольно простое в приготовлении, но зато очень вкусное. Такая закуска станет украшением любого стола, особенно праздничного! Она красивая, яркая и очень вкусная! К тому же не требует экзотических продуктов, все ингредиенты легко найти, ну может черную смородину мороженую трудно достать, но ее можно заменить любой другой ягодой.

На 1 прямоугольную форму 0,75-1 л (я использовала несколько маленьких формочек):

Для Пате:

- 250 г куриной печени
- 1 маленькая луковица
- 80 г сырокопченого бекона
- 1 ст.л. топленого масла (сливочное масло)
- 2 кусочка белого хлеба для тостов (без корки)
- 150 мл сливок 30% жирности
- 2 небольших яйца
- 1 ст.л. черносмородинового ликера (бренди, коньяк)
- щепотка мускатного ореха
- 1 ч.л. соли
- молотый черный перец

Для желе:

- 250 мл мороженной черной смородины (разморозить, сок не сливать)
- 125 мл красного сухого вина
- 125 мл сахарного песка
- 50 мл черносмородинового сока
- 2 пластинки желатина, 4 гр (можно заменить гранулированным желатином, но тогда вам нужно рассчитать нужно кол-во по объему жидкости, на упаковке обычно все написано)

Бекон и лук мелко нарезать, сковороду разогреть с 1 ст.л. масла и обжарить на нем сначала бекон 2-3 минуты, а потом добавить лук и жарить, помешивая, еще 2 минуты.



С печени снять пленку, отправить ее на сковороду к луку с беконом и обжарить быстренько с обеих сторон минуты 2.



Выложить содержимое в блендер (у меня маленький блендер, поэтому измельчала в два захода) и сделать несколько оборотов на режиме "Пульсант".



Добавить в блендер или в миску (если у вас маленький блендер) хлеб, порезанный на кусочки, яйца, сливки, мускатный орех и ликер (я брала коньяк), соль и перец.



Пюрировать в блендере до кремообразной консистенции.



Форму или маленькие формочки смазать маслом и вылить в них пате на 2\3 объема. Сложить форму или формочки в глубокий противень или бОльшую форму, залить горячей водой, чтобы она доходила до 2\3 высоты форм. Накрыть противень с формочками фольгой и отправить их выпекаться на такой вот водяной бане в духовку, разогретую до 175 градусов, на 30-45 минут.



Вынуть формы с пате из духовки и остудить в течении 1-2 часов.



Для желе:

Ягоды черной смородины разморозить, сок слить в чашку.

В сотейник или ковшик налить вино, добавить сахар и поставить на огонь.



Помешивая, довести до кипения, уменьшить огонь и уваривать сироп, пока он не загустеет и не выпарится на 1/4.



Желатин замочить в холодной воде на 5 минут. В винный сироп добавить сок от ягод черной смородины и довести до кипения, снять с огня. Желатин отжать и добавить в сотейник с сиропом и соком, размешать до растворения желатина.



Сироп с желатином слегка взбить венчиком. Добавить ягоды и аккуратно перемешать.



Вылить сироп с желатином на пате и отправить в холодильник для застывания минимум на 2 часа, а лучше на ночь.





Готовое пате подать с ломтиками поджаренного хлеба, с домашними булочками или с крекерами.



Готовится это пате довольно просто и, что важно, заранее. В сам праздник вы удивите гостей этой закуской, а сами сэкономите время на подготовку блюд в этот день.



За финальные фото спасибо Виктории Смелковой.

Приятного аппетита!
