



Паштет из гусиной печени с маслинами и печеным яблоком



Ингредиенты

| | |
|---|----------------|
| ◦ Маслины без косточки | 1 банка (300г) |
| ◦ Печень гусиная | 300 г |
| ◦ Соль | по вкусу |
| ◦ Коньяк | 50 г |
| ◦ Яблоки | 2 шт. |
| ◦ Лук-шалот | 6 шт. |
| ◦ Смесь перцев | по вкусу |
| ◦ Тимьян свежий | 1 ст. л. |
| ◦ Мёд | 2 ст. л. |
| ◦ Масло растительное (масло грецкого ореха) | 2 ст. л. |

Способ приготовления:



60 мин



4 порции



188 ккал

1. Печень обжарьте на медленном огне на сковороде с растительным маслом в течение 1 минуты.

2. Добавьте порезанный лук, тимьян и тушите минут 5.

3. Переложите в блендер. Взбейте.

4. В сковородку после обжаривания влейте коньяк. Прогрейте минуту и добавьте к паштету.

5. Яблоки очистите, порежьте дольками и запекийте в духовке минут 40, полив предварительно жидким медом.

6. Часть яблок оставьте для украшения (гарнира), остальные добавьте к печени и еще раз взбейте.

7. В готовый паштет положите маслины (предварительно порезав), посолите и поперчите.

8. Хорошо размешайте, разложите в формочки и уберите на холод на 1 час.

9. При подаче к паштету выложите дольки карамелизованного яблока и половинки маслин.

10. Можно сверху полить любым ягодным соусом.



Совет

Гусиную печень можно заменить на куриную. По желанию в паштет добавьте молотые грецкие орехи (предварительно обжаренные).

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>