Автор: Administrator
16.04.2018 00:00 - Обновлено 08.05.2018 21:06



Патэ – традиционное блюдо французской кухни, прародитель современных паштетов и просто вкусный и сытный кулинарный продукт.
Изначально патэ готовили как пирог с хрустящей корочкой, внутрь которого помещали разнообразную начинку. Называлось это кушанье pate en croute – примерный перевод с французского звучит как «паштет, запеченный в тесте».

В эпоху короля Людовика XIV французская кулинария начала возводиться в ранг особого искусства и изысканные паштеты стали неотъемлемой частью этого культа еды. Появилось много рецептов как паштетов, так и теста для приготовления патэ. Причем первостепенное значение стала играть именно начинка пирога. Патэ подавалось в холодном и горячем виде, играя роль закуски либо десерта. Позже начинка стала подаваться отдельно и готовить её стали не в тесте, а в керамической посуде с крышкой. Такое блюдо стали называть pate en terrine, что в переводе означает «паштет в посуде». Pate en terrine подают только в холодном виде, нарезая толстыми ломтиками. Едят его вилкой. Заметьте, что мазать паштеты ножом на хлеб, французы считают моветоном.

Сам паштет можно сделать на основе мяса, рыбы, грибов или овощей. Ингредиенты можно измельчить в виде фарша, нарезать пластинами либо приготовить смесь комбинированного типа. Патэ можно запекать в тесте либо готовить его в специальной посуде. Для основы пирога обычно используют несладкое слоёное либо песочное тесто. Можно также применить уже готовые корзиночки из теста, купленные в магазине.

Патэ из куриной печени и коньяком

Ингредиенты:

- куриная печень – 750 г;
- лук-шалот – 2 головки среднего размера;
- чеснок – 1 зубок;
- коньяк – 7 ст. л.;
- топленое сливочное масло – 8 ст. л.;
- сливки – 5 ст. л.;
- соль, перец черный молотый, тимьян молотый, мускатный орех – по вкусу.

Приготовление

1. Куриную печень моем и очищаем от плёнок. После кладём её в эмалированную или керамическую мисочку, заливаем коньяком, перемешиваем и ставим мариноваться на два часа в холодильник.
2. Далее моем, чистим, а затем мелко режем лук-шалот и чеснок. На разогретую сковороду кладём 2 ст. ложки топлёного сливочного масла. Обжариваем лук до мягкости и добавляем чеснок. Через одну минуту добавляем в сковороду куриную печень. Поджариваем ингредиенты на сильном огне на протяжении пяти минут, периодически перемешивая
3. Приправляем блюдо специями, вливаем в сковороду оставшийся от маринада коньяк и ждём пока он не выпарится. Затем снимаем сковороду с плиты и ждём когда печень остынет.
4. Помещаем содержимое сковороды в блендер, добавляем сливки и 4 ст. ложки топлёного масла, взбиваем ингредиенты до однородной массы.
5. Выкладываем готовый паштет в керамическую посуду, заливаем оставшимися двумя ложками топлёного масла и помещаем в холодильник на ночь.

Перед подачей на стол нарежьте паштет толстыми ломтиками, либо поместите в хрустящие тарталетки. Блюдо можно украсить свежей зеленью.