



### Общие сведения

Что такое галантин? Именно так называют заливное блюдо во Франции. В его приготовлении используют нежирное мясо птицы, дичи, свинины, кролика и телятины. Важно прокрутить его через мясорубку, получив в конечном итоге фарш. Далее вмешивают в него специи, яйца. Всю массу надо спрессовать, а потом переложить в симметричную форму. Слово «галантин» в переводе со старого французского языка означает «желе». Можно готовить его, оборачивая чем-нибудь, чтобы придать заливному так называемую цилиндрическую форму. Если основным компонентом в приготовлении является рыба, то надо охлаждать блюдо под грузом.

### Ингредиенты

- 2,5 кг курицы (надо распотрошить ее предварительно);
- Два больших филе куриной грудки;
- 350 г. мякоти телятины (задняя нога);
- Одна большая луковица;
- Несколько горсточек очищенных фисташек;
- Одно яйцо;
- 1 ст. л. сухого белого вина;
- 1 ст. л. слив. масла;
- 3-4 ветки тимьяна;
- 1/3 л бульона, сваренного из курицы;
- Пятнадцать грамм желатина;
- Соль, черный перец (по вкусу).

### Приготовление по всем правилам

Надо разрезать вдоль по спинке курицу, вынув все без исключения кости. Надо натереть «тушку» со всех сторон перцем, солью, полить вином и накрыть ее на пятнадцать минут. Теперь надо приготовить начинку. Надо нарезать небольшими кубиками мякоть телятины. Листья с веточек тимьяна надо снять. Далее надо пропустить через мясорубку филе курицы и лук, не забыв про добавление к получившейся массе телятины, тимьяна, яиц и размягченного слив. масла. Надо положить к начинке перец, соль, фисташки.

Надо положить в кастрюлю пленку, сложенную вдвое. Потом можно укладывать курицу кожей вниз. Надо поперчить ее, уложив в центр начинку. Курицу надо свернуть конвертом, подгибая края с 4-х сторон. Надо завернуть ее в пленку, а потом в полотенце. Осталось залить ее кипящей водой на 100%. Воду надо посолить, довести до кипения все, а потом продержать на среднем огне в течение 40-50 минут.

Надо вынуть галантин из бульона, поместив в глубокую посуду. На галантин надо положить доску с грузом в 1,5-2 кг. Блюдо надо остудить, а потом убрать в холодильник на десять часов. Надо замочить желатин в курином бульоне на десять минут. Потом надо нагреть его на водяной бане до полного растворения, не заывая о помешивании. Все надо вынуть галантин из полотенца и пленки, положив в форму такого же размера, залив бульоном с желатином. Надо убрать блюдо еще на 20-30 минут. Его подают к столу холодным, не забыв о нарезании на ломтики перед подачей.