



Картофель Буланжер – это очень вкусное, сытное и при этом простое блюдо из картофеля, запеченного в молочной заливке. Отличие этого блюда от картофеля по-французски и картофеля гратен заключается в отсутствии верхней корочки из сыра, яиц или панировочных сухарей.

Название блюда произошло от весьма необычной французской традиции. В переводе с французского «boulangerie» означает «булочная». Именно в булочную или в пекарню французы носили подготовленные ингредиенты для этого блюда. Пекарь ставил принесенную ёмкость с картофелем в свою печь, чтобы блюдо медленно томилось там до готовности.

Сегодня мы предлагаем Вам приготовить картофель Буланжер в домашних условиях, удивив всех домочадцев или гостей необычным блюдом из обычных продуктов.

Картофель Буланжер подают к столу в качестве гарнира. Он сочетается практически со всеми продуктами: и с мясом, и с рыбой, со свежими и маринованными овощами, и т.д.

Рецепт картофеля Буланжер

Ингредиенты:

- картофель - 1 кг
- лук репчатый – 2 шт;
- молоко - 200 мл;
- сливочное масло – 70 г;
- бульон (овощной или мясной) - 200 мл
- соль, молотый черный перец – по вкусу.

Приготовление

1. Картофель помыть, очистить, нарезать тонкими кружочками толщиной 2-3 мм. Посолить, поперчить.
2. Лук очистить, помыть и нарезать тонкими полукольцами.
3. Форму для запекания смазать сливочным маслом (расход около 20 г).
4. Послойно выкладывать в форму картофель и лук, пока не закончатся ингредиенты. Самый нижний и самый верхний слой должны быть из картофеля.
5. Смешайте горячий бульон с подогретым молоком. Затем залейте этой смесью картофель в форме для запекания. Заливка не должна полностью покрывать ингредиенты. Она должна немного не доходить до самого верхнего картофельного слоя.
6. Далее растапливаем оставшееся сливочное масло и поливаем верхний слой для образования аппетитной румяной корочки.
7. Накрываем форму фольгой и отправляем в разогретую духовку. Запекаем блюдо при температуре 200°C около 40 минут. Затем снимаем фольгу, уменьшаем температуру до 180°C и запекаем картофель ещё 40 минут.

Готовое блюдо подают к столу горячим. К нему можно добавить немного топленого сливочного масла в качестве соуса, измельченный чеснок и свежую зелень. Картофель Буланжер в процессе готовки впитывает бульон с молоком и становится очень нежным. Вам обязательно захочется приготовить это блюдо ещё.