

Галантин из курицы с грибами

Автор: Administrator

19.06.2019 00:00 - Обновлено 09.07.2019 09:13



Галантин – традиционное блюдо французской, которое представляет собой холодную закуску в виде рулета из начинённой фаршем куриной кожи. Начинкой для галантина может служить мясо, грибы, копчености, ветчина и колбасы, которые в сочетании с пряными травами приобретают невероятный аромат. Иногда вместо куриной кожи используют рыбью или мягкую пороссячью.

Секрет этого сытного и аппетитного блюда кроется в сложной технике приготовления.

Вначале с тушки рыбы, поросёнка или курицы аккуратно снимают кожу, а затем в неё заворачивают начинку. После этого блюдо либо запекают в духовке, либо тушат. Перед подачей на стол галантин остужают и нарезают.

Сегодня мы предлагаем Вам приготовить один из вариантов этого блюда.

Рецепт классического галантина из курицы с грибами

Ингредиенты:

- небольшая курица – 1 шт. весом 1,5-1,7 кг;
- грибы (шампиньоны или белые) – 350 г;
- сливки - 120 г;
- сливочное масло - 40 г;
- куриные яйца – 2 шт.;
- соль, перец черный молотый, другие специи - по вкусу.

Приготовление

1. Кожу курицы мы будем использовать как рукав для запекания. Для этого разрезаем кожу посередине грудки и аккуратно снимаем её с тушки, помогая себе ножом.

Галантин из курицы с грибами

Автор: Administrator

19.06.2019 00:00 - Обновлено 09.07.2019 09:13

2. Далее отделяем мясо от костей и пропускаем его через мясорубку.
3. Грибы моем и чистим, затем мелко нарезаем и обжариваем на сковороде.
4. В куриный фарш добавляем соль, специи, грибы и сливки, сырые яйца. Затем всё хорошенько перемешиваем.
5. Далее сшиваем куриную кожу в форме рукава и наполняем начинкой. Оставшееся отверстие также зашиваем нитками.
6. Далее галантин можно готовить двумя способами: либо запекать в духовке, либо тушить в утятнице.

В первом случае разогреваем духовку до температуры 180-200°C. Кладём нашу заготовку на обмазанный сливочным маслом противень и запекаем 1-1,5 часа. Затем вынимаем галантин из духовки и даём ему остыть.

Во втором случае плотно заматываем заготовку в пищевую плёнку, затем кладём в утятницу или глубокую кастрюлю и заливаем кипятком. Далее тушим на медленном огне примерно 1 час. Затем снимаем кастрюлю с плиты, вынимаем готовый галантин и даём ему остыть. После этого снимаем пищевую плёнку, кладём на бумагу и даем стечь излишкам воды. Чтобы избавиться от лишней влаги, можно положить галантин под пресс, но тогда он может немного сплюснуться.

Перед подачей к столу галантин нарезают на ломтики толщиной 1,5-2 см. Блюдо можно украсить свежей зеленью.