
Pasztet z gołębi w cieście francuskim

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1358 razy.

Ciasto podstawowe:

25 dag mąki

pół jaja

pół łyżki 6-procentowego octu

Ciasto maślane:

30 dag margaryny (masła)

10 dag mąki

Masa pasztetowa:

6 gołębi

50 dag cielęciny

30 dag wątróbki

30 dag podgardla

15 dag pieczarek

7 dag margaryny

6 dag czerstwej bułki

seler

pietruszką

cebula

1 dag grzybów suszonych

3 jaja

liść laurowy

pieprz

ziele angielskie

gałka muskatołowa

imbir

sól .

Ciasto wykonać według przepisu Vol-au-vent z mózgiem i pieczarkami. Rozwałkować na prostokąt grubości 1 cm; wyłożyć nim dno i brzegi tortownicy wysmarowanej tłuszczem i piec w bardzo gorącym piekarniku ok. 15 min. na złoty kolor (sprawdzić temperaturę piekarnika, wkładając kawałek papieru, który powinien zaraz zżółknąć). Gołębie oczyścić, podzielić na połówki, opłukać. Cielęciny, podgardle, oczyszczone warzywa i grzyby opłukać. Wszystkie składniki i przyprawy włożyć do rondla, zalać wodą i dusić po woli do miękkości. Wątróbkę obrać z błony, opłukać, pokrajać w plastry, zalać wywarem (pół szklanki) i dusić ok. 10 min. Pieczarki oczyścić (ze starszych zdjąć skórki), pokrajać w plasterki i dusić na margarynie do miękkości podlewając wywarem. Gdy mięso jest miękkie, zdjąć z ognia, ochłodzić; z gołębi podzielonych na połówki usunąć kości. Bułkę namoczyć w wywarze. Mięso, wątróbkę i bułkę zemiać w maszynce 2 razy, za drugim razem używając sitka do pasztetów. Dodać do masy jaja, uduszone pieczarki, doprawić zmielonymi przyprawami i utartą gałką muskatołową; dobrze wyrobić. Do formy z upieczonym ciastem francuskim nakładać warstwami na przemian masę pasztetową i gołębie, jako ostatnią warstwę położyć starannie wygładzoną masę pasztetową. Wstawić do średnio gorącego piekarnika i piec ok. 60 min. Wyjąć ostrożnie z formy na okrągły półmisek. Podawać z sosem cytrynowym lub korniszonowym.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD