Pasztet z gołębi w cieście francuskim

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1491 razy.

Ciasto podstawowe:
25 dag mąki
pól 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
pietruszka
cebula
1 dag grzybów suszonych
3 jaja
liść laurowy
pieprz
ziele angielskie
gałka muszkatołowa
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 . Cielęcinę, 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 skórkę), 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 zemleć w maszynce 2 razy, za drugim razem używając sitka do pasztetów. Dodać do masy jaja, uduszone pieczarki, doprawić zmielonymi przyprawami i utartą gałką muszkatołową; 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 pół- misek. Podawać z sosem cytrynowym lub korniszonowym.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD