



HAMBURGER DE FOIE GRAS
ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ В ЯБЛОКАХ

800 грамм гусиной печени
4 крупных яблока
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
250 грамм вина типа Токай
1 столовая ложка изюма
50 грамм сливочного масла
4 ягоды крупного белого винограда

На 4 порции

Гусиную печень нарезать на куски, приблизительной толщиной в 3 см, посолить и поперчить с каждой стороны. Обжарить по 1.5 минуты с каждой стороны в растопленном масле. Поместить в духовку, разогретую до 180 градусов.

Из яблок вырезать середину, нарезать на кольца, посолить и поперчить, первый и последний кусок оставить. В той же посуде, где обжаривалась печень, обжарить по 1.5 минуты с каждой стороны яблоки, кроме первых и последних кусков. Влить вино и изюм, дать несколько секунд впитать их аромат. Достать яблоки и поместить их в духовку к печени.

Неиспользованные яблоки измельчить в блендере и немного потушить в жидкости на сковороде.

Достать из духовки яблоки и печень, разделить на порции и сложить из них пирамиду, чередуя слой яблок и печени так, чтобы внизу и вверху были яблоки. Все полить подливой. Украсить виноградом.

Вуаля

© Ален Панов, 2013