

## Свежие идеи к Пасхальному столу | Des idées fraîches pour Pâques

Author: Ольга Юркина, [Лозанна](#), 21.04.2011.



Таджин - блюдо с солнечным марокканским оттенком ([cotemaison.fr](http://cotemaison.fr))

Исчерпали рецепты праздничных блюд? Предлагаем гастрономическое меню к Пасхе в лучших традициях французской кухни.

|  
Recettes originales pour Pâques 2011: tajine d'agneau à la marocaine et un exquis moelleux au chocolat et beurre salé.

Des idées fraîches pour Pâques

### **Таджин из ягненка с абрикосами**

Мясо с лопатки ягненка, порезанное на кусочки (спросить у мясника)

4 ломтика шейки ягненка

2 луковицы

5 круглых реп

3 морковки

200 г сушеных абрикосов

5 г тмина

5 г марокканской приправы «Ras el hanout» (мускатный орех, кардамон, корица, куркума, имбирь, перец, гвоздика, калган и т.п.)

Молотый перец

Соль

½ пучка свежего кориандра

½ палочки корицы

20 г кедровых орехов

20 г несоленых фисташек

Несколько вяленых помидор

2 пестика шафрана

Половинка (или меньше) кубика для куриного бульона

50 cл воды


Мелко нарежьте лук, очистите морковь и порежьте ее столбиками. Разрежьте каждую репу на четыре части и положите в холодную воду. Полейте дно чугунной кастрюли для таджина оливковым маслом.

Посолите и поперчите мясо, разложите его в чугунной кастрюле. Поставьте на средний огонь, переворачивая таким образом, чтобы кусочки поджарились до золотистого цвета со всех сторон. Выньте мясо, сцедите жир и вылейте его.

Снова полейте дно кастрюли оливковым маслом. Добавьте лук и морковь и тушите их до золотистого цвета. Положите в кастрюлю мясо, приправы (шафран, марокканскую смесь для дичи, корицу, тмин), затем вяленые помидоры и, в последнюю очередь, абрикосы. Разведите бульонный кубик в теплой воде и залейте мясо и овощи. Накройте таджин крышкой и поставьте в духовку на один час.

По истечении получаса добавьте в кастрюлю репу. Проверьте готовность мяса, прежде чем достать таджин. Добавьте приправы по вкусу, если это необходимо. Посыпьте готовое блюдо мелко нарезанным кориандром и кедровыми орешками. Подавайте к столу с рисом или крупой кус-кус.

### **Нежный шоколадный торт с тающей начинкой**

 200 г черного шоколада (60% какао минимум)

3 яйца

125 г сахара

100 г муки

125 г соленого масла

15 cл воды

В мисочке взбивайте яйца с сахаром в течение 2 минут. Добавьте просеянную муку и еще раз взбейте.

Разогрейте духовку до 180 градусов, поставив команду равномерного распределения горячего воздуха.

Растопите шоколад на водяной бане, разломав его на мелкие кусочки и залив 15 cл воды. Хорошенько перемешайте деревянной ложкой. Когда шоколадная смесь станет равномерной и гладкой, добавьте порезанное на кусочки масло. Оставьте греться на водяной бане, пока не получите густую и однородную смесь.

Выложите шоколадную массу в мисочку с взбитыми яйцами. Аккуратно перемешайте и вылейте в форму для запекания, предварительно смазав ее маслом. Выпекайте торт в течение 15 минут. Вынув из духовки, проткните кончиком ножа центр пирожного, внутри оно должно быть мягким и текучим.

Дайте торту остыть в течение 15 минут, затем аккуратно выложите его на блюдо. Подавайте с шариком миндального мороженого или манговым шербетом.

**Приятного аппетита!**

Статьи по теме

[Пасхальный рецепт: заливное «Яйца Фаберже»](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/node/11648>