Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Пасхальный рецепт: заливное «Яйца Фаберже» | Recette de Pâques: les oeufs Fabergé

Автор: Ольга Юркина, Женева , 17.04.2009.

По традиции, предлагаем нашим читателям необычный пасхальный рецепт. Эта оригинальная закуска украсит праздничный стол!
|

Selon la tradition, nous offrons à nos lecteurs une recette originale pour égayer la table à Pâques.

Recette de Pâques: les oeufs Fabergé

Ингредиенты:
сырые яйца (в зависимости от количества гостей)
мясной бульон, желатин*
вареное мясо или рыба
вареная морковка (по одной на каждое яйцо)
зерна граната
консервированный зеленый горошек и/или сладкая кукуруза
грибы (по желанию)
зелень
ломтики помидоров и огурцов для украшения

крабовые палочки и листья салата для украшения (по желанию)

Яйца тщательно вымыть, вытереть. Разбить с тупого конца (диаметр отверстия – примерно 2 см) и вылить содержимое в чашку (понадобятся только скорлупки).

Нужно аккуратно удалить пленку, которой покрыта изнутри скорлупа. Яйца должны быть свежими, лучше заранее достать их из холодильника: так легче будет снять пленку. Пустые скорлупки бережно поставить в форму для яиц: они используются как контейнер под заливное.

В каждую скорлупку налить 1-2 чайных ложки крепкого бульона, подождать, пока бульон застынет.
* Если готовить бульон из обрезков (то, что называется мясом третьего сорта), то желатин в него можно не добавлять. Если же варить бульон из хорошего мяса, то понадобится желатин. Растворять желатин нужно прямо в охлажденном бульоне. Затем, когда желатин набухнет, подогреть бульон на медленном огне, не доводя до кипения. Еще одно необходимое условие - бульон должен быть прозрачным, иначе заливное не будет выглядеть красиво. Поэтому при кипении необходимо регулярно снимать пенки. Если бульон прозрачным не получился, то в кастрюлю с кипящим бульоном влейте смесь из тертой моркови и белка (один белок и одна сырая морковка). Через некоторое время на бульоне появится шапка, которую нужно снять. Затем процедите бульон через марлю.

Когда бульон на дне скорлупок застынет, в каждую скорлупку положить тертую вареную морковь, нарезанные тонкими ломтиками мясо или рыбу, зелень, зерна граната, консервированный горошек, кукурузу, грибочки. Все это укладывать в скорлупки тонкими слоями. Затем залить бульоном и поставить в холодильник. Примерно через 2 часа заливное будет готово.

Аккуратно очистите скорлупу, стараясь не повредить студень.
Уложить яйца Фаберже на блюдо, по краям украсить кружочками помидоров, ломтиками огурцов, веточками петрушки. Оригинальный вариант подачи на стол: по краю плоского блюда выложить листья салата, центр посыпать крупно нарубленной зеленью и тертыми крабовыми палочками - получится полянка. На этой полянке разложить заливные яйца. Выглядит празднично и по-весеннему!

Приятного аппетита!

Праздники Женевы

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/paskhalnyy-recept-zalivnoe-yayca-faberzhe