БЛАНКЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

Бланкет родом из Франции. Название произошло от цвета соуса и мяса – blanc (белый). Впервые Бланкет (Blanquette) появился в 18 веке и очень быстро распространилась по всей Франции.
В те времена Бланкет делали только из остатков вчерашнего запеченного мяса.
Сегодня же бланкет - популярное семейное блюдо.
Вот моя вариация...

Понадобится:

филе индейки- 500 граммов
грибы шиитаке - 200 граммов
фундук - 100 граммов
сливочное масло - 50 граммов
сливки 18% - 200 миллилитров
лук - 1 штука
чеснок - 3 зубчика
специи по вкусу (мускатный орех, соль, перец ...)

Приготовление:

Филе помыть, обсушить и нарезать крупными кубиками. Обжарить на сковороде на сливочном масле, по две минуты с каждой стороны до золотистого цвета.
Лучше жарить в два три захода, чтобы на сковороде не было много кусочков и все обжарились хорошо (внутри филе должно остаться практически сырое).
Филе вынуть, и на той же сковороде обжарить несколько минут вымытые и высушенные грибы. В процессе жарки грибы поперчить, но не солить.

Грибы переложить в тарелку и уже на сухой сковороде поджарить фундук.

После жарки хорошо встряхнуть, чтобы орехи очистились.

Лук нарезать полукольцами и обжарить в сковороде или кастрюле (желательно с высокими толстыми бортиками).

К луку выдавить чеснок, выложить к ним индейку и влить сливки.
Довести до кипения, добавить грибы и орехи.
Посолить, добавить специи и томить на маленьком огне до готовности индейки (10-15 минут).

Подавать с хорошим настроением и в кругу добрых друзей.
С грибами и орехами можно экспериментировать...

На фото посуда, приборы и текстиль Comptoire De Famille, интернет-магазин Family Decor.

www.sifood.com.ua - Бланкет из индейки