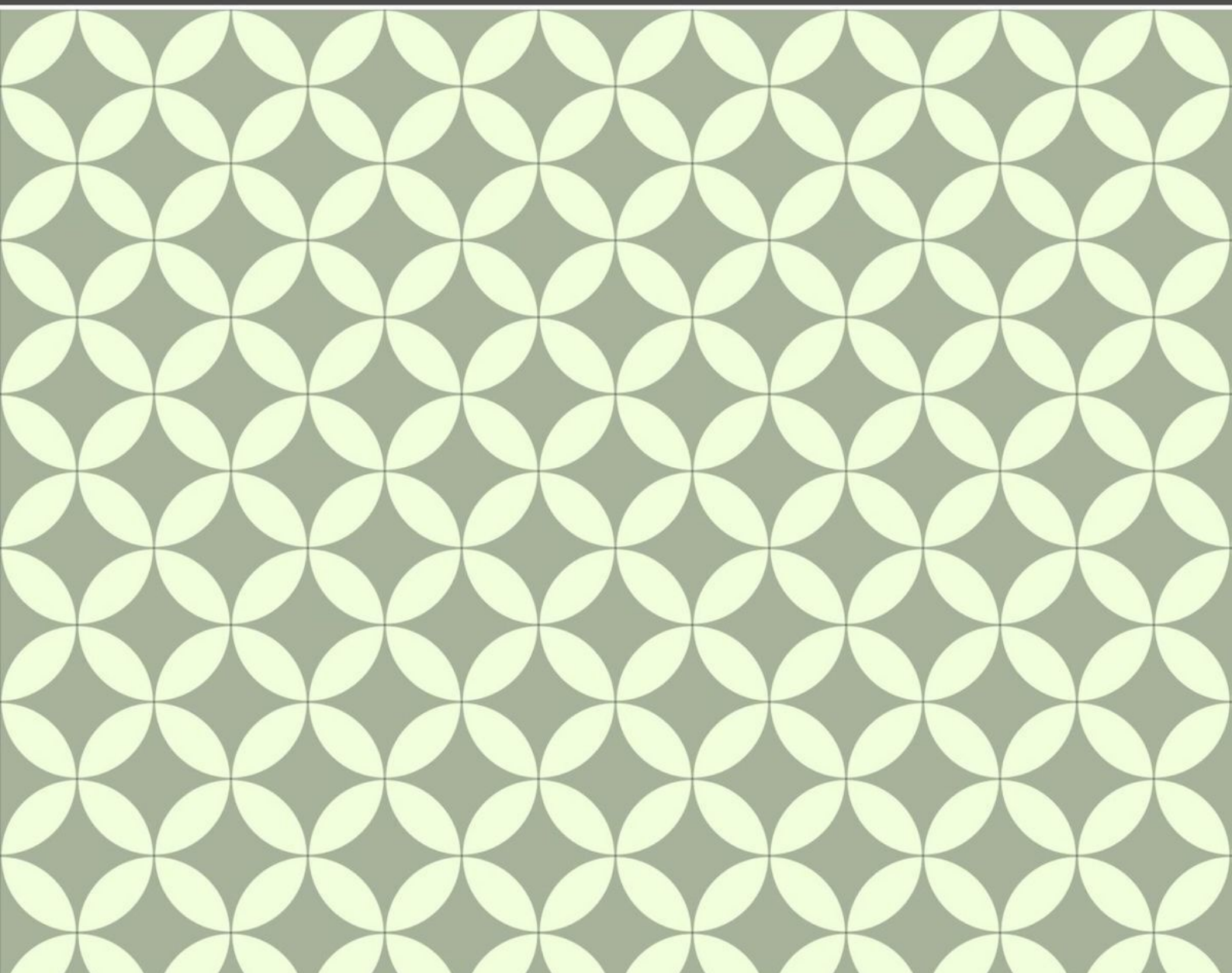


Татьяна Ананьева

Французская кухня



Татьяна Ананьева

Французская кухня

«Издательские решения»

Ананьева Т.

Французская кухня / Т. Ананьева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-537982-5

Здесь собраны самые лучшие несколько рецептов и раскладок блюд французской кухни. Эти рецепты станут самыми любимыми вашими и ваших близких.

ISBN 978-5-00-537982-5

© Ананьева Т.
© Издательские решения

Содержание

Ингредиенты	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Французская кухня

Татьяна Ананьева

© Татьяна Ананьева, 2023

ISBN 978-5-0053-7982-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Порционные судачки a la Naturell.



Филе Судака 180 гр., 1 среднее зеленое яблоко, 200 гр. 10% сливок, пряности для рыбы, сельдерей, соль по вкусу. Листья салата айсберг для украшения.

Филе судака посолить, поперчить, добавить пряности для рыбы. Филе положить в порционную форму для рыбы, добавить крупно порезанный сельдерей, добавить немного воды. Поставить в духовой шкаф на 10 минут при температуре 160 градусов. Яблоко порезать на дольки. Уложить вокруг рыбы, залить сливками, поставить еще на 15 минут при температуре 160 градусов. Готовое блюдо можно украсить розовым перцем, красной летучей икрой несколько икринок.



Когда есть обилие свежих вишен, мы знаем, что лето в самом разгаре. Нежное браконьерство в Мерло и расположение фруктов поверх миндальной кремовой основы прекрасно подчеркивают вишню в этом десертном блюде.

Время приготовления: 2 часа
Время приготовления: 45 минут
Общее время: 2 часа 45 минут

Ингредиенты

Тесто для сладкого теста

- 125 г сливочного масла, мягкого
- 50 г сахара
- цедра 1 лимона, натертая на терке
- 1 яйцо
- ванильный экстракт
- 200 г муки
- щепотка соли

Вишня Мерло

- 500 г вишни
- 250 мл красного вина Мерло
- 150 г сахара
- 1 стручок ванили, разрезанный вдоль пополам

Миндальный крем

- 115 г сливочного масла
- 115 г сахара
- цедра ½ лимона, натертая на терке
- 5 мл ванильного экстракта
- 2 яйца
- 30 г муки
- 115 г молотого миндаля
- 20 ml kirsch

Décoration

- 10 целых фисташковых орехов

Шоколадные шарики с Карамельным муссом и Ореховой ломкостью



Пасхальные выходные-это традиционно время, чтобы собраться вместе с семьей, подать шоколадные угощения и разделить особую трапезу. Но слишком много простых пасхальных яиц может оставить у вас ощущение пустоты.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.