



Тост ржаного хлеба с обжаренными боровиками и муссом



Приготовление

В «кутере» приготовить сырно-перечный мусс ярко-оранжевого оттенка, измельчив все ингредиенты и довести до вкуса специями, наполнить в кондитерский мешок с крупной насадкой. Обработать печень, удалив прожилки. Обжариваем на сливочном масле до полуготовности очень быстро и аккуратно, чтобы не сгорело сливочное масло, накрыть крышкой и оставить печень в «тепле».

Ломти хлеба обжарить на гриль-сковороде.

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, обжарить на гриль-сковороде на растительном масле, желательно сохранив рисунок гриля.

Отсадить сырно-перечный мусс через насадку на тосты, разрезать острым ножом под углом 45 градусов утиную печень по 1 см и выкладываем поперх крема, затем также грибы декорируем всей зеленью, бобами.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г