



Тост ржаного хлеба с обжаренными боровиками и муссом



Ингредиенты

- Хлеб ржаной 2 шт
- Белые грибы 1 шт
- Лисички 50 г
- Масло оливковое 2 ст. л.
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 90 г
- Перец болгарский красный запеченный 1/2 шт
- Утиная печень 180 г
- Масло сливочное 2 ст.л.
- Соль, перец по вкусу
- Горошек ростки 2-3 шт
- Кресс-салат 1-2 шт
- Томат черри желтый 2 шт
- Редис 1 шт
- Бобы японские зеленые очищенные 1 ст.л.

Приготовление

В «кутере» приготовить сырно-перечный мусс ярко-оранжевого оттенка, измельчив сыр мягкий в рассоле и перец болгарский, 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, желателно 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 поверх крема, затем также грибы декорируем всей зеленью, бобами.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г