

ЯЙЦА «МИМОЗА»



4 порции



20 минут



10 минут

Подавайте вместе с морковным салатом по-мароккански:

натрите в глубокую тарелку 6 морковек, выжмите туда же сок 2 апельсинов, добавьте 2 ст. л. коричневого сахара, 1 ст. л. оливкового масла и щепотку мелкой корицы, аккуратно перемешайте.

Из истории рецепта яиц «Мимоза»

В традиционном рецепте яйца посыпаются тертым желтком. Но говорят, что когда-то их покрывали желтыми цветками мимозы.

Майонез

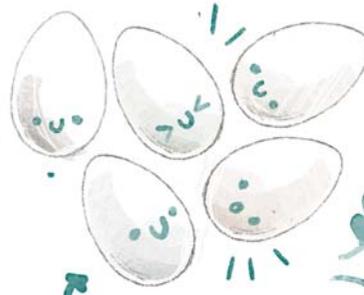
- (D) Вынь одно яйцо из холодильника за 10 минут до начала приготовления блюда (или же разогрей его до комнатной температуры в теплой воде).
- (D+P) Разбейте яйцо и вылейте в глубокую миску только желток.
- (D) Добавь к желтку горчицу и уксус, хорошо перемешай.
- (D+P) Небольшими порциями вливайте масло, энергично взбивая смесь до однородности.
- (D) Посоли, осторожно поперчи.

Яйца

- (P) Варите 4 яйца в кипящей воде 10–12 минут, затем поставьте их под струю холодной воды.
- (D) Аккуратно очисти от скорлупы остывшие яйца.
- (P) Разрежьте яйца вдоль пополам.
- (D) Маленькой ложечкой осторожно, чтобы не повредить белок, достань желтки из яичных половинок.
- (D) В миске разомни желтки вилкой и смешай с 2 ст. л. майонеза и щепоткой паприки.
- (D+P) Положите в половинки белков по 1 ст. л. желтковой смеси.

Ингредиенты

1 ст. л.
горчицы



5 яиц



150 мл
растительного
масла



1 ч. л. уксуса



мелкая
паприка



Соль



мелотый
черный перец



Яйца «Мышки»

Чтобы сделать из каждой половинки яйца мышиную мордочку, понадобится: 2 кружочка редиски — для ушей, 2 маленьких кусочка черной оливки — для глаз и 7 стебельков лука — для усев и хвостика.

СЫРНОЕ СУФЛЕ



4 порции



20 минут



20 минут

Почему оно такое воздушное?

Суфле поднимается благодаря влаге, которая содержится в его ингредиентах. При высокой температуре вода превращается в пар, он устремляется вверх, как воздушный шарик, но образующаяся на тесте корочка не выпускает горячие пузырьки наружу, и в итоге поднимается само суфле. Если же открыть дверцу духовки во время выпекания, то воздух охладится и суфле оседет.

Суфле с сыром мимолет

Возьмите вместе конте мимолет (либо эмменталь или маасдам) — и ваше суфле запахнет Северной Францией (вкус его станет чуть слаще).

(P) Включите духовку разогреваться на 200 °С.

→ (D+P) Отделите яичные желтки от белков.

(P) Растопите на сковороде 20 г масла, добавьте муку и обжаривайте ее 2 минуты, следя за тем, чтобы она не начала менять цвет. Медленно влейте молоко и нагревайте смесь, пока не загустеет. Снимите сковороду с огня и переложите ее содержимое в глубокую тарелку.

→ (D) Добавьте к молочно-мучной смеси тертый сыр, желтки и немного молотого мускатного ореха. Посоли. Хорошо перемешай.

→ (D) Покрой внутреннюю поверхность формочек для суфле тонким слоем масла: тогда тесто не прилипнет к ним во время выпекания.

(P) Взбейте яичные белки до пиков и аккуратно добавьте в смесь.

→ (D+P) Заполните формочки смесью на две трети.

(P) Поставьте суфле в духовку на 20 минут и всё это время ни в коем случае не открывайте дверцу!

Из истории суфле

Сладкое и соленое суфле вошли в моду в XIX веке. Поварам тогда очень трудно было поддерживать постоянную температуру в печи, отчего суфле часто опадало и растекалось по противню.

ИНГРЕДИЕНТЫ



ИНСТРУМЕНТЫ

Формочки
Блендер

