

На закуску и десерт

Салат с поджаренной уткой, куриными желудками конфи и фуа-гра

Куриные желудки очистить и на медленном огне протушить с чесноком, тимьяном около часа. Утиную печень очистить и промариновать с коньяком, солью, перцем накануне приготовления. Печень обернуть в пищевую плёнку и варить на пару 25 минут, охладить. Листья салатов (руккола, радиккио, латук) заправить малиновым уксусом, оливковым маслом, солью и перцем, добавить слайсованную грушу конфи, перемешать и выложить на тарелку, добавить слайсы копчёной утки,

горячие поджаренные куриные желудки и кусочки фуа-гра, лук-шалот в карамели, украсить ежевикой, кедровыми орехами и кресс-салатом.



Шоколадный шар

Чёрный шоколад растопить, смазать кисточкой полости силиконовой формы и охладить, извлечь полусферы. На тарелку выложить половинку сферы, выложить внутрь свежие ягоды, шарик мороженого, жареные орехи и накрыть второй половинкой. Полить очень горячим карамельным соусом.



**В НОВОГОДНИЙ
ВЕЧЕР
ЗАЙМИСЬ СОБОЙ,
А НЕ ГОТОВКОЙ!**



очищенные овощи от «Зеленой долины» для тех людей, в жизни которых кроме кухни есть что-то еще

**БОЛЬШЕ НЕ НАДО
ЧИСТИТЬ, РЕЗАТЬ,
ВАРИТЬ И УБИРАТЬ**

Зеленая Долина
Каждый день -
открытие!



зелень, проростки, очищенные
овощи в вакуумной упаковке

www.green-valley.ru

+7 (812) 458-55-21

Больше идей
как сэкономить
время на готовке:

