

Телятина по-нормандськи

Нормандія - провінція Франції, багата м'ясними й молочними продуктами, птицею, продуктами моря і яблуками.

Нормандія - одна з небагатьох французьких провінцій, яка немає виноградників. Саме тому для готування страв тут часто використовується напій з яблук - сидр (*cidre*), який також подається до традиційного столу самотійно. Крім того, ця провінція відома на увесь світ завдяки винаходу лікеру-бренді кальвадос (*calvados*), що фактично є яблучною горілкою, яку одержують шляхом перегонки сидру.

Тільки в Нормандії винороби знають, як приготувати справжній кальвадос. Секрет рецепту зберігається в найсуворішій таємниці. Кальвадос і коньяк мають дуже схожу технологію виробництва. Кальвадос, рецепт якого у кожного виробника свій, обов'язково має в своєму складі кілька сортів яблук. Як правило, це 40% солодких плодів, стільки ж гірких і 20% квасних. Іноді для посилення аромату додають груші.

Кальвадос широко застосовують в кулінарії для приготування закусок, соусів і десертів. Також, як у нашому рецепті, ним фламбують м'ясо. Для цього використовують не дуже дорогий кальвадос, зі слабкою витримкою, яскравим і свіжим фруктовим ароматом.

- 4 телячі відбивні на ребрі
- 600 г свіжих шампіньйонів
- 30 мл лікеру кальвадос
- 50 г вершкового масла
- 250 мл свіжих вершків
- 4 ложки олії
- сіль і перець

Гриби помити і просушити, нарізати їх тонкими скибками.

Нагріти велику сковорідку, влити 2 ложки олії і обсмажити гриби на сильному вогні до золотистого кольору. Викласти їх на таріль.

На шматках м'яса надрізати жирову плівку по колу у декількох місцях, щоби при обсмаженні м'ясо не деформувалося.

У сковорідку, в якій смажилися гриби, влити 2 ложки олії, покласти масло і обсмажити м'ясо з на великому вогні по 2-3 хв з кожного боку. Викласти м'ясо на таріль.

Влити у сковороду кальвадос, нагріти і обережно підпалити довгим сірником. Якщо немає довгого сірника, тоді запалений маленький вкинути здалека у сковорідку так, щоб не опалити собі руки чи обличчя.

Коли вигорить спирт, повернути у сковороду гриби, додати вершки, сіль, перець перемішати, і покласти туди м'ясо.

Протушувати 10-15 хв, до загустіння соусу.

Подавати із запеченою картоплею або іншими овочами, прикрасивши петрушкою.

