Фрикасе

Фрикасé (від фр. fricassee “усяка всячина”) – страва з молодого ніжного м’яса на кістці.

Зазвичай готується з телятини, м’яса курки або кролика. Має досить складну технологію приготування: спершу м’ясо обсмажується, а тоді доводиться до готовності у густому соусі, тому страва виходить не смаженою, вареною чи тушкованою, а чимось середнім.

Багатьом вона сподобається тим, що шматочки курки тут особливо соковиті та ніжні.

Фрикасе – це старовинна французька селянська страва. З ним пов’язана цікава історія: Наполеон Бонапарт так сильно не любив куряче м’ясо, що заборонив своїм кухарям готувати будь-які страви з курки. Одного разу молодий кухар, який навіть не підозрював про цю заборону, підніс до столу імператора незвичайну страву з курки, приготовану вельми оригінальним способом з ароматними травами й прянощами.

Імператор був розлючений, однак, юний кухар зумів умовити його лише спробувати. Наполеону воно настільки сподобалося, що кухар був прощений, і навіть отримав дозвіл включити фрикасе в імператорське меню. Кажуть, що саме після цього випадку фрикасе перекочувало на столи спочатку французької, а потім і європейської знаті.

- 1 кг м’яса курки
- 2-3 столові ложки борошна
- 2 столові ложки вершкового масла
- 2 столові ложки оливкової олії
- 100 мл білого сухого вина
- 1 цибулина
- 2 морквини
- 300 г печериць
- 150 г зеленого горошку
- 2-3 столові ложки каперсів

- 1 лавровий листок
- 50-70 мл вершків
- 1 столова ложка прованських трав
- 1 столова ложка посіченої петрушки

М’ясо курки вибрати за бажанням – або цілу тушку, або ж лише філе. Добре його помити й порізати невеликими шматками.

Частину шматків курки запанірувати у борошні та викласти у нагріту вже каструлю із ложкою масла і двома ложками олії. Обсмажити шматки з усіх боків до золотистого кольору, посолити та поперчити, викласти на таріль. У тій же каструлі обсмажити решту курки.

Повернути все м’ясо назад у каструлю, влити вино і випарувати його на великому вогні протягом 1-2 хв. Опісля підлити води до рівня м’яса і тушкувати на малому вогні.

Тим часом почистити й нарізати півмісяцем цибулю та обсмажити її у сковорідці із рештою олії.

Моркву почистити й дрібно посікти, додати до цибулі. Посмажити овочі до легкого золотистого кольору і викласти у каструлю до курки.

У цю ж сковорідку покласти решту масла і підрум’янити на ньому уже помиті й порізані надвоє, якщо великі, печериці. Додати гриби до курки, а також прованські трави та лавровий листок, тушкувати ще протягом 40 хв.

За 10 хв до завершення часу готування додати зелений горошок, вершки, каперси та петрушку. Все добре перемішати, ще раз спробувати на сіль і перець.

Подавати до столу посипавши свіжою петрушкою. Смакуватиме із білим відвареним рисом.


Ducros
Herbes de
Provence
Provençaalse
Kruiden