

Груші «Помпадур»

Витончений та легкий грушево-шоколадний десерт, для спеціальної події з незрівнянним смаком та цікавою історією.

Десерт був названий на честь відомої французької маркізи Жанни Антуанетти де Помпадур. Мало кому відомо, що маркіза була не тільки великою пасією короля, вона ще й була талановитим кулінаром. Пані Помпадур самостійно готувала їжу для короля Людовика XV, можливо саме тому вона довгі роки залишалась фавориткою і другом короля. Рецепти мадам Помпадур вважать класикою французької кухні, ця знаменита жінка таки знала найкоротший шлях до серця чоловіків!

У XVIII столітті при французькому дворі кулінарія стає доволі модним заняттям. Своїми талантами у цій царині хизуються чи не усі придворні дами. Королівські кухарі прагнуть вдовольнити вельмож не тільки достатком страв та якістю продуктів, а й вишуканістю смаку.

Маркіза де Помпадур все ж надавала перевагу стравам з дорогих продуктів, як простих так і складних у приготуванні але з незрівнянно витонченим смаком. Серед її улюблених продуктів: трюфелі; селера; шоколад; спаржа.

Особливу увагу мадам Помпадур приділяла соусам, дуже складних у приготуванні, але на її думку саме вони надавали страві неповторний смак. Багато рецептів, які винаходила маркіза були настільки складні, що їх опис займав більше двох сторінок. Належну данину мадам віддавала і солодошам. Саме їй належить винахід міні тістечок, званих «Птіфур».

Бенкети, які влаштовувалися мадам Помпадур для численних гостей, змушували присутніх ще довго їх згадувати.

Понад 50 вишуканих страв, як підраховували допитливі історики кулінарії, носять ім'я цієї незвичайної жінки. Часом вона сама вигадувала рецепти цікавих страв, які потім готували придворні кухарі, іноді вдалі страви називали її ім'ям. Цей звичай зберігся і після смерті Помпадур, тому серед шедеврів таких метрів високої кухні, як Саварен, Ескоф'є, Юрбен-Дюбуа, можна зустріти страви, названі її іменем.

Таким чином розумна маркіза залишила слід не тільки в історії і в серці короля, але й на сторінках кулінарної книги.

Серед страв a la Pompadour (сьогодні важко відокремити рецепти придумані самою фавориткою чи просто названі в її честь) – знамениті крокети із фазана, турнедо з молодого баранчика під соусом периг'ю, заливне з рубленої гусячої печінки, язики та трюфелі під соусом мадера ...

Але ми не будемо розглядати такі складні рецепти, зупинимося на одному із простих та вишуканих – Груші «Помпадур» це страва яку можна приготувати вдома.

-
- 4 тверді груші
 - 0,5 літра портвейну
 - 0,5 літра сиропу “Гранадін”
 - 100 гр цукру
 - сік половини лимона

Для начинки:

- 150 гр гіркокого шоколаду
- 75 мл вершків
- 3 столові ложки посічених волоських горіхів або фундука

Груші помити та очистити від шкірки, акуратно видалити серцевину та укласти їх в каструлю. Змішати портвейн, сироп, цукор та лимонний сік. Залити утвореною рідиною груші та поставити каструлю на середній вогонь. Варити 15-20 хвилин, щоб груші були м'які, але не переварені, щоб тримали форму.

Шоколад подрібнити та розтопити на водяній бані. Постійно помішувати і невеликими порціями влити вершки до шоколаду. У розтопленій шоколад висипати посічені горіхи та перемішати.

Груші витягнути, викласти на друшляк чи паперовий рушник, щоб вистигли та стекла рідина. Чайною ложечкою порожню серединку груш начинити уже холодним шоколадом.

Для більш насиченого кольору груші можна залишити остигати у сиропі на довший час.

Подавати груші можна в кошечках з пісочного чи листкового тіста, або на тарілочці чи у креманці, викладати варто кожен окремо. Окремо також можна подати апельсиновий соус чи збиті вершки.

