Воловани з куркою та грибами

Bouchée à la reine – смак королеви, закуска якою ласували королі Версалю, у 18 столітті.

Ніжне повітряне і крихке тісто у поєднанні з вершковою начинкою, де відчувається смак грибів та курятини не залишить байдужим навіть найвибагливішого гурмана. Історія цієї страви бере початок у Франції, коли помічник королівського кухаря побачив як піднімається листкове тісто, нестримно вигукнув: – "Маестро, воно злітає в повітря!" Від того часу воловани підкорили весь світ. Ці невеликі кульки з листкового тіста у вигляді маленьких стаканчиків, наповнені вершково-грибною начинкою, ідеально слугують не лише закускою до святкового столу, а й сприймаються як повсякденна страва вашого домашнього меню.

- 4 готові валовани
- 2 курячі філе
- 2 столові ложки оливкової олії
- 2 столові ложки вершкового масла
- 2 цибулини шалот
- 100 г шампіньйонів
- 100 мл курячого бульйону
- 200 мл свіжої жирної сметани або вершків
- 1 столова ложка згущувача для соусів чи кукурудзяного крохмалю
- зелена цибулька
- сіль, перець

Куряче філе помити, просушити й порізати брусочками 1х2см.

Велику сковорідку нагріти, додати ложку олії та ложку масла й легко підрум'янити курку на великому вогні.

Цибулю шалот почистити та дрібно посікти.

Гриби помити, ніжки почисти від бруду й нарізати скибками, а потім теж

брусочками.

Вийняти м’ясо зі сковорідки, додати другу частину олії та масла і декілька хвилин протушкувати цибулю. Потім додати гриби і підрум’янити їх на великому вогні, бажано увесь час помішувати.

Гриби мають залишатися хрусткими.

Разом скласти м’ясо, гриби та цибульку, додати бульйон і проварити 2-3 хв.

Влити сметану, посолити поперчити й тушкувати 10 хв. Посипати зеленою цибулькою, загустити соус й довести його до смаку.

Якщо Ви використовуєте кукурудзяний крохмаль, його необхідно розвести у невеликій кількості бульйону й поступово додавати у соус до однорідності.

Начинку-соус можна приготувати заздалегідь і зберігати у холодильнику.

Нагріти духовку до 180С.

Приготувати велике деко для духовки, вистелити його пергаментом й викласти на нього валовани.

Начинити їх приготовленою начинкою з курки та грибів, накрити шапочками й запікати у духовці 15 хв.

Валовани подавати як гарячу закуску з листком салату, а за бажанням і з добавкою начинки. Французи, наприклад, смакують їх з відвареним рисом «Басматі».

MAIZENA
Roux
Basis voor witte sauzen
se pour sauces blanches
Serversuggestie/Suggestion de présentation
Voor sauzen
Pour nos sauces
Basis voor saus
Base pour sauce