

## Паштет из кролика с кальвадосом

### Ингредиенты

- Печень - 500 г кролика, промыть и очистить от прожилок
- Лук-шалот - 4 шт мелко порубить
- Чеснок - 4 зубчика
- Сливочное масло - 300 г
- Кальвадос - 60 мл
- Сливки - 150 мл (22%)
- Тимьян - 10 веточек
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Растопите в кастрюле немного сливочного масла и обжаривайте в нем мелко нарезанные лук-шалот и чеснок около 10 минут до мягкости.

2

Оставшееся масло нарежьте кубиками и уберите в холодильник.

**3**

Добавьте в кастрюлю с луком кальвадос, потом сливки. Доведите сливки до кипения и варите на слабом огне до загустения. Затем добавьте печень. Увеличьте огонь и готовьте печень, постоянно помешивая деревянной лопаткой, около 10 минут. Посолите, поперчите. Печень готова, если стала упругой, но осталась слегка розоватой в середине.

**4**

Взбейте печень блендером до консистенции мусса, постепенно добавляя в паштет масло из холодильника (около 100 г). Разложите паштет по формочкам.

**5**

Оставшееся масло растопите на небольшом огне в сотейнике. Добавьте листики тимьяна. Полейте паштет растопленным маслом.

**6**

Уберите паштет в холодильник минимум на ночь.

**7**

Подавайте, украсив веточкой тимьяна.

Приятного вам аппетита :)