Паштет из дичи с дымчатым оттенком

Ингредиенты:

- Готовый паштет из мяса оленя /кабана

- Чиабатта для гренок

- Свежий тимьян, грушевое пюре

- Соус: брусника + портвейн (уварить до густоты)

Приготовление:

1. Паштет слегка размягчите, смешайте с копченой паприкой и ложкой коньяка.

2. Сформируйте шарики, обваляйте в дробленых фисташках.

3. Гренки из чиабатты обжарьте на гриле, смазав оливковым маслом с чесноком.

4. Подавайте паштет на гренках, сверху — капля грушевого пюре и соуса.

Совет шефа: \*Добавьте дымку, подержав паштет в коптильне 10 минут перед подачей.\*