

ממטבחם של יעל שלזינגר וג'רלד פרננדז

רוזמרין
שום

לקצוץ את השום, הרוזמרין והתימין ולערבב עם פירורי הלחם. לחתוך את הכבד לפרוסות ולעטוף אותם בתערובת פירורי הלחם. לגרד את תפוחי האדמה ולטגן בתוספת שכבה דקה של חמאה, במחבת "בליניס".

לטגן את כבד האווז בחמאה. להוציא מהמחבת. להוסיף לנוזלים שנתקבלו מהטיגון את החמאה, התימין, הרוזמרין לקבלת הרוטב.

סידור הצלחת:

להניח שכבה של תפוחי אדמה ומעליה שכבה של כבד וכן הלאה.

כבד אווז פרובנסל

600 גר' כבד אווז סוג א' (120 גר'
למנה)

4 תפוחי אדמה גדולים מגורדים

100 גר' פירורי לחם

4 שיני שום טרי

30 גר' תימין

30 גר' רוזמרין

50 גר' חמאה מומסת

ל ר ו ט ב :

תימין