Французский омлет «Пуляр»

Составитель:
Ведерникова Е.Г., учитель технологии
по материалам интернета
2020 год

Визитная карточка Франции – омлет Пуляр

Во Франции в 19 веке, на острове Мон-Сен-Мишель жила девушка Аннет, она очень хотела создать свой собственный бизнес, и открыла отель.

В ресторане подавали ограниченное количество блюд, преимущественно из яиц. Путешественников и постояльцев было не много и меню было скромным.

Однажды к Аннет Пуляр заявился паломник, который поделился с ней рецептом пышного омлетного пирога, который готовился на открытом огне. Омлет был невероятно вкусным, красивым и воздушным.

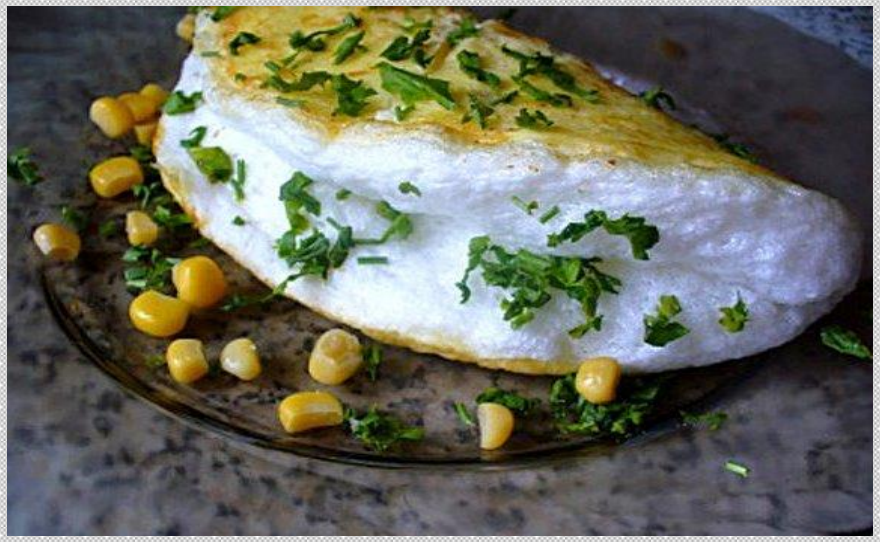
Пуляр немного поколдовала над рецептом и слухи о дивном блюде потянулись по всей Франции. А у Аннет наладился бизнес и количество посетителей резко увеличилось.

Уникальность омлетного пирога заключалась в том, что желтки и белки взбивались отдельно.

Слава об удивительном блюде, которым угощали в заведении Пуляр, быстро разлетелась по Франции и превратила скромный бизнес Аннетт в доходное предприятие.

Кафе мадам Пуляр

Виды подачи омлета «Пуляр»



Особенности приготовления французского омлета Пуляр

1. Отделить желтки от белков;
2. К желткам добавить молоко и соль и перемешать, но сильно не взбивать;
3. На раскаленную сковороду вылить желтки, жарить их как омлет, почти до готовности;
4. В это время, в белки добавить немного соли и взбить густой пены.
5. Белковую массу выложить сверху на желток и довести пирог до готовности.
6. Через 7-10 минут, омлет готов.

http://www.youtube.com/watch?v=KoaLY_AxX88

- Великолепие и простота блюда покоряет,

прекрасный завтрак готов.

- Как говорится, все гениальное – просто.
- Спасибо Аннет Пуляр, что не побоялась и открыла отель, в те древние времена, а рецепт омлета сохранился и дожил до нашего времени.

- Не бойтесь экспериментировать и пробовать свои силы в новых интересных кулинарных рецептах…
- Это познавательно, увлекательно, интересно, полезно а ещё вкусно!