

[συνταγές / μοσχάρι](#)

Ψητό Νουά με Πουτίγκες Yorkshire



- 30 λεπτά προετοιμασία & 2-2,5 ώρες μαγείρεμα

Χρόνος Εκτέλεσης

- δύσκολη συνταγή

Βαθμός Δυσκολίας

- 6

Μερίδα/ες

Ένα από τα πιο γνωστά και νόστιμα πιάτα της Αγγλικής κουζίνας, το ψητό νουά αποτελεί μια εξαιρετική επιλογή για το Κυριακάτικο τραπέζι ή για ένα δείπνο με καλεσμένους. Σε δύο σημεία πρέπει να δοθεί σημασία σε αυτή τη συνταγή: στις πουτίγκες και στο κρέας. Όσον αφορά στις πουτίγκες, προσοχή πρέπει να δοθεί στο ζύγισμα των υλικών, ενώ κατά τη διάρκεια του ψησίματος δεν πρέπει να ανοίξετε καθόλου το φούρνο! Όσον αφορά στο κρέας, πρέπει να το έχετε αφήσει σε θερμοκρασία δωματίου για 1-2 ώρες προκειμένου να επιτευχθεί το τέλειο μαγείρεμά του!! Εκτός από νουά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ενιαίο κομμάτι μοσχαρίσια μπριζόλα.

Συστατικά

Αρωματική

- 2 κιλά νουά μοσχαρίσιο, που το έχουμε αφήσει σε θερμοκρασία δωματίου για 1-2 ώρες
- 2 κ.γλ. μουστάρδα Ήλιος
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και μαύρο πιπέρι

για τις πατάτες

- 20 μεσαίες πατάτες
- 6 κ.σ. βούτυρο αγελάδας
- 2 κ.γλ. Carino πατάτας Ήλιος

για τις πουτίγκες Yorkshire

- 140 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 200 ml πλήρες γάλα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 4 αυγά των 50 γρ. (συνολικά χρειαζόμαστε 200 γρ.)
- Αλάτι, πιπέρι
- ηλιέλαιο

για τη σάλτσα

- Τα λίπη που έμειναν στο ταψί μετά το ψήσιμο του νουά
- 1 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 ml κόκκινο κρασί ή ζωμός βοδινού
- Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Για το ψητό νουά: Τη συνταγή θα την ξεκινήσουμε με την ετοιμασία και το μαγείρεμα του νουά. Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 190C. Ανακατεύουμε τη σκόνη μουστάρδας με ελάχιστο νερό και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μια πηχτή πάστα. Αλείφουμε όλο το νουά με την πάστα μουστάρδας. Βάζουμε μια μεγάλη κατσαρόλα στο μάτι σε πολύ υψηλή θερμοκρασία και την αφήνουμε να κάψει. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, και μόλις, κάψει η κατσαρόλα τοποθετούμε προσεκτικά το νουά στην κατσαρόλα χωρίς να μειώσουμε τη θερμοκρασία. Του δίνουμε ωραίο χρώμα από όλες τις πλευρές. Αφαιρούμε από την κατσαρόλα και το τοποθετούμε σε ένα μεγάλο ταψί. Αλατοπιπερώνουμε. Μαγειρεύουμε το νουά μας για μια ώρα. Από εκεί και μετά, αν το θέλουμε μέτρια ψημένο (medium-rare) το ψήνουμε για επιπλέον 15 λεπτά (δηλαδή 1 ώρα και 15 λεπτά), ενώ αν το θέλουμε καλοψημένο το ψήνουμε για επιπλέον 30 λεπτά (δηλαδή 1 ώρα και 30 λεπτά). Μόλις ετοιμαστεί το νουά, βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, καλύπτουμε καλά με αλουμινόχαρτο και αφήνουμε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 30 λεπτά.

Για τις πουτίγκες Yorkshire: Όσο μαγειρεύεται το ψητό, σε μεγάλο μπωλ ανακατεύουμε πολύ καλά όλα τα υλικά μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη, η οποία θα πρέπει απλά να καλύπτει το πίσω μέρος ενός κουταλιού. Σκεπάζουμε με μεμβράνη το μπωλ και το αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα.

Για τις πατάτες: Όσο ξεκουράζεται η ζύμη, ξεφλουδίζουμε τις πατάτες και τις βράζουμε σε άφθονο νερό μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν αλλά να στέκονται ακόμα στο πιρούνι. Στραγγίζουμε πολύ και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το μείγμα Carino και ανακατεύουμε ώστε να καλύψει όλες τις πατάτες. Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα τηγάνι. Μόλις λιώσει προσθέτουμε και τις πατάτες και τους δίνουμε χρώμα. Τις απλώνουμε σε ταψί.

Για το ψήσιμο πουτιγκών και πατατών: Μόλις έχουμε βγάλει το νουά από το φούρνο, αυξάνουμε τη θερμοκρασία στους 200C. Σε ένα ταψί με 12 θήκες μάφιν, αλείφουμε τις θήκες με λίγο ηλιέλαιο

και το βάζουμε στο φούρνο να κάψει για λίγα λεπτά. Αφαιρούμε από το φούρνο και μοιράζουμε το μείγμα της ζύμης. Το βάζουμε και αυτό και το ταψί με τις πατάτες στο φούρνο. ΠΡΟΣΟΧΗ! Όσο ψήνονται οι πουτίγκες, δεν ανοίγουμε καθόλου το φούρνο! Οι πουτίγκες θα είναι έτοιμες σε 20-25 λεπτά, ενώ οι πατάτες χρειάζονται 30-35 λεπτά.

Για τη σάλτσα: Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε τη σάλτσα (gravy). Αφαιρούμε το νουά από το ταψί. Σουρώνουμε τα υγρά τα οποία τα κρατάμε σε ένα μπωλ. Με ένα κουτάλι, ξύνουμε πολύ καλά τον πάτο του ταψιού μέχρι να ξεκολλήσουμε όσο περισσότερο μπορούμε από το λίπος που έχει μείνει. Αυτό το λίπος το βάζουμε μαζί με το αλεύρι, το αλάτι και το κόκκινο κρασί ή το ζωμό βοδινού στην κατσαρόλα. Μόλις αρχίσει να ζεσταίνεται, προσθέτουμε και τα υγρά που είχαμε κρατήσει. Μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 10-15 λεπτά, μέχρι η σάλτσα να αρχίζει να πήζει. Αφαιρούμε από τη φωτιά.

Για το σερβίρισμα: Με ένα κοφτερό, πριονωτό μαχαίρι, κόβουμε σε ΛΕΠΤΕΣ φέτες το νουά. Μοιράζουμε το νουά σε πιάτα. Στο κάθε πιάτο βάζουμε από 2 πουτίγκες, πατάτες ψητές, και περιχύνουμε το κρέας με τη σάλτσα μας. Στο πιάτο μπορείτε να προσθέσετε και λίγο βρασμένο αρακά που τον έχετε πρώτα σωτάρει με λίγο βούτυρο. Συνοδεύετε με κόκκινο κρασί ή μια παγωμένη μπύρα!!!

Σχετικά προϊόντα

[Μουστάρδα](#)



Η μουστάρδα χρησιμοποιείται ευρέως ως συμπλήρωμα και ενισχυτικό της γεύσης στο κρέας, ειδικότερα στα λουκάνικα και σε σαλάτες. Επίσης στο σουβλάκι, σε σάντουιτς, τoστ και γοτ-ντογκ. Τέλος χρησιμοποιείται στην παρασκευή του μίγματος των μπιφτεκιών, κατά τη διάρκεια ψησίματος πατατών στο φούρνο και ως ...

[...περισσότερα](#)

Πιπέρι Μαύρο



Το γνωστότερο από τα μπαχαρικά, προέρχεται από το φυτό πέπερι. Έχει ιδιαίτερα καυστική γεύση και σχεδόν σε όλες τις συνταγές είναι απαραίτητη η προσθήκη του. Αρωματίζει και δίνει νόστιμη γεύση στα φαγητά.

[...περισσότερα](#)

Carino Πατάτας



Ένα μείγμα φυσικών μπαχαρικών ιδανικό για πατάτες. Περιέχει στις ιδανικές αναλογίες Ρίγανη, πιπέρι μαύρο, πάπρικα, θυμάρι, κρεμμύδι, πιπέρι λευκό, μοσχοκάρυδο, γλουταμινικό μονονάτριο.

[...περισσότερα](#)

