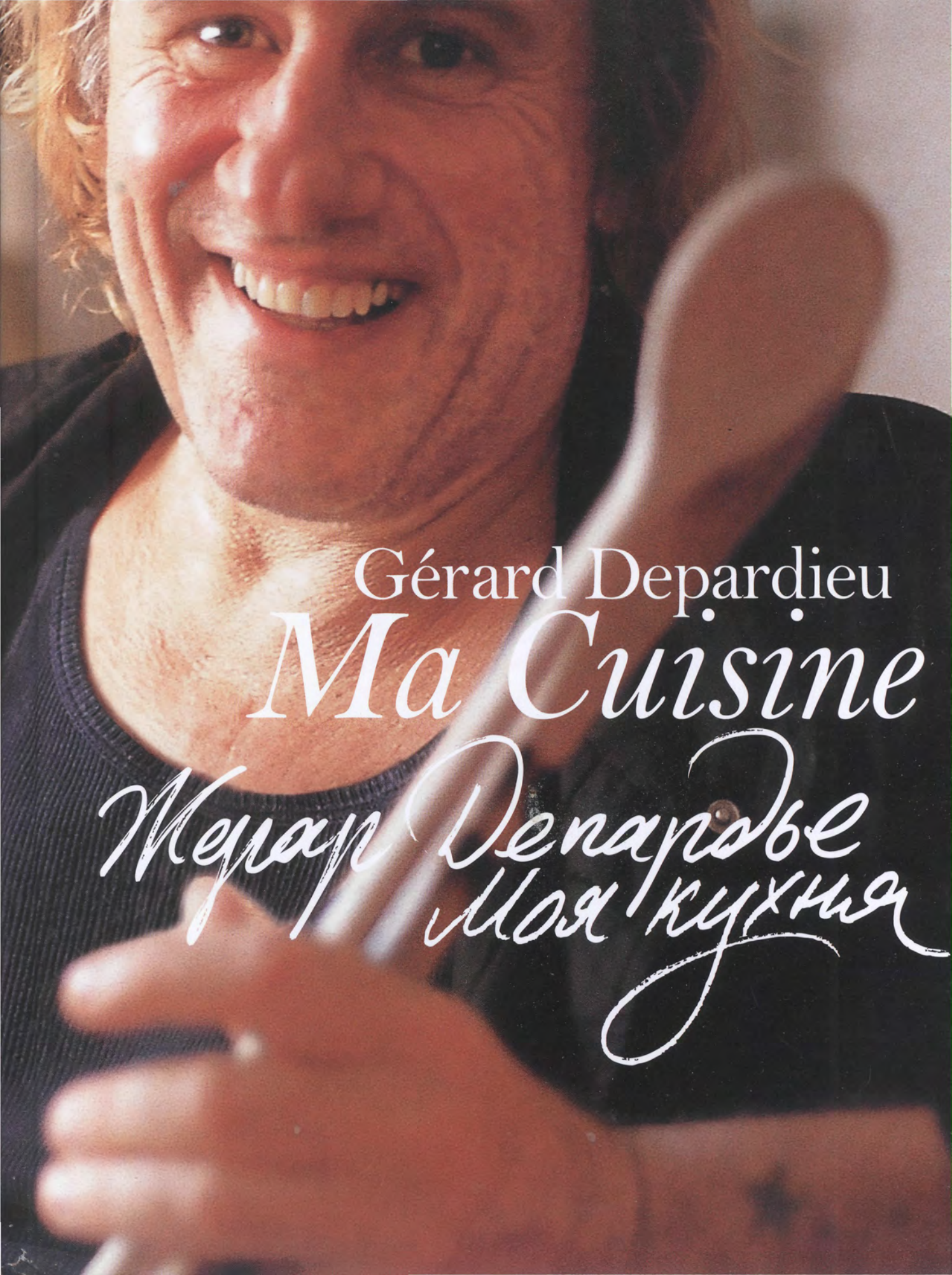


Gérard Depardieu

Ma Cuisine

Жерар Депардье Моя кухня

Моя кухня

Gérard Depardieu
Mein Kochbuch
© Verlag Zabert Sandmann
München
2004

Графическое оформление Георг Файгль
Фото Николя Брюан, Джереми Матур
Стилист Сандрин Джакобетти
Текст Карен Хаус
Повара Лоран Одио, Даниэль де Ипарагирре
Редакторы Даниэль де Ипарагирре, Герти Кён,
Катрин Ульрих, Эва Абенштайн
Макет Карин Майер, Петер Карг-Кордес

Адрес в Интернете: www.zsverlag.de
УДК 641(084)Депардье
ББК 36.997+(4Фра)–44
ISBN 978–5–389–00581–5

© Д. Черногаев, оформление обложки, 2009
© ООО "Издательская Группа Аттикус", 2010
КоЛибри®

Жерар Депардье

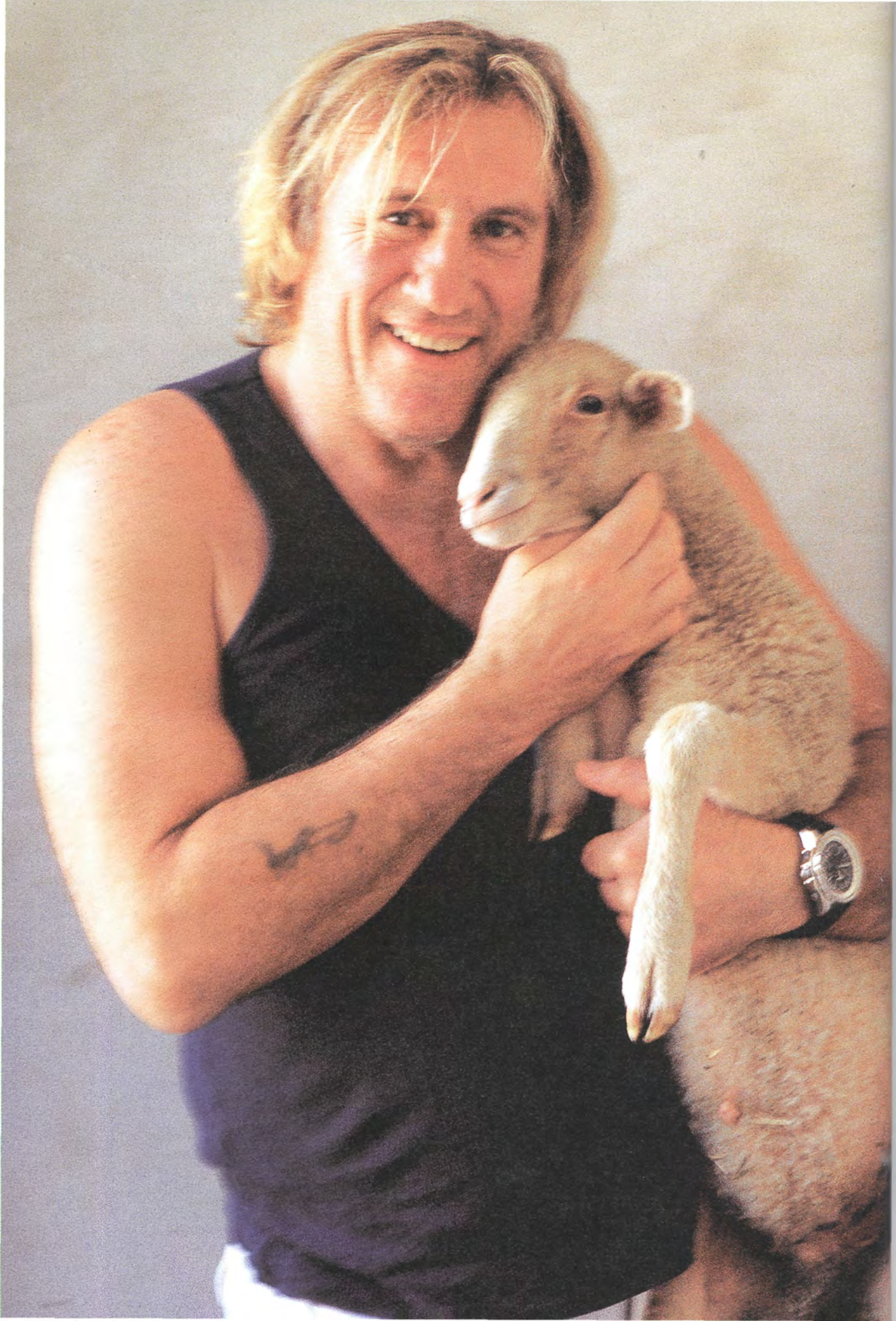
Моя кухня

Фотограф Николя Брюан

Текст Карен Хаус

КоЛибри

Москва



Семейный обед, заработанный отцом и приготовленный матерью, остается для ребенка важнейшим жизненным ориентиром, с ним связаны образы родителей, без которых человек не сможет сформироваться как целостная личность, а значит, общество прекратит строить свою культуру.
Не следует во имя науки, порой выбирающей неверный путь, отвергать бесценное вековое наследие мастеров, которые подарили нам превосходные сыры, вина, колбасы…

Ж. Тремольер,
Encyclopaedia Universalis, том I

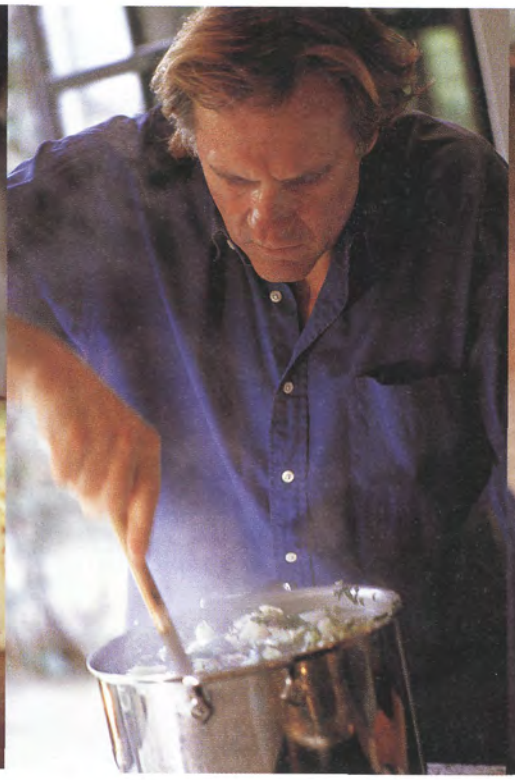
Содержание

Предисловие 10

Закуски 30

Супы и традиционные блюда 62

Рыба и морепродукты 88

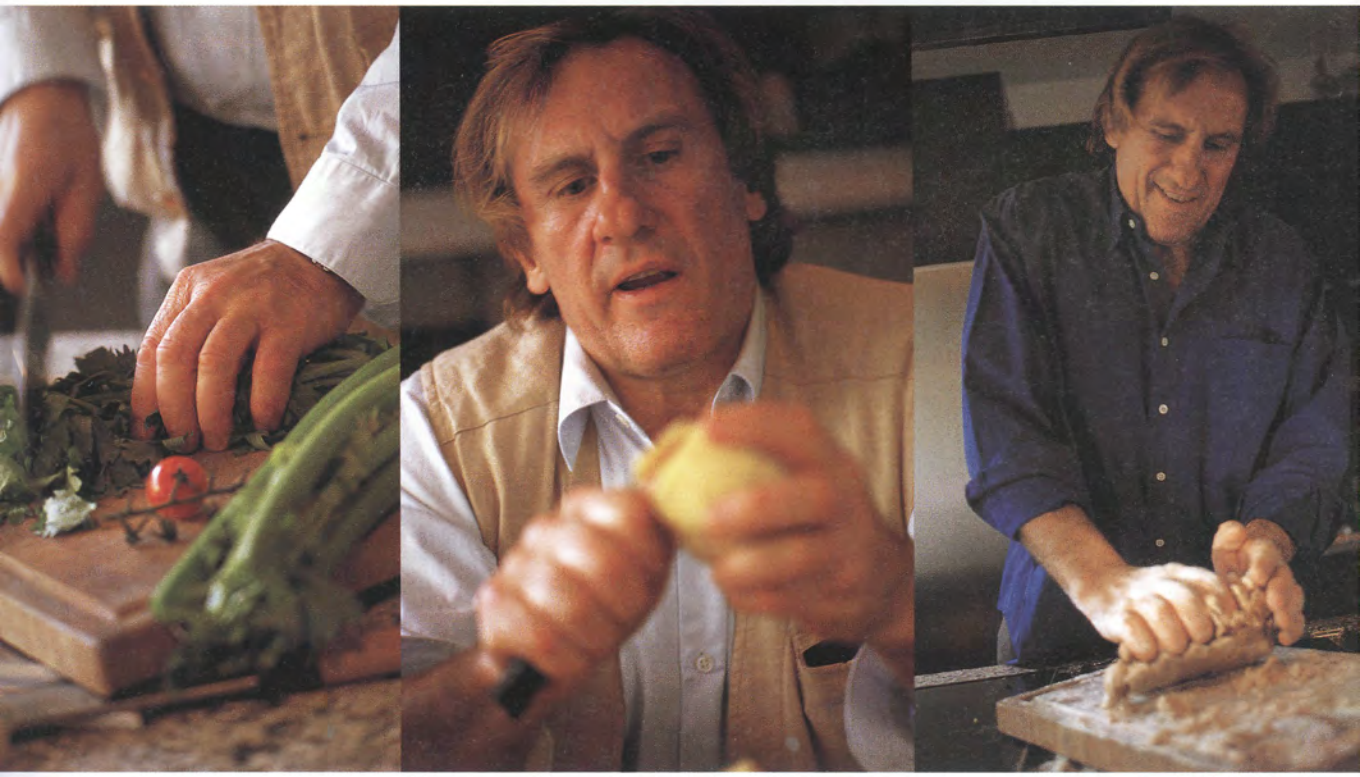


Мясо и птица 114

Овощи и гарниры 150

Десерты 180

Указатель 204



Моя кухонная философия

Для меня самое важное — это чувства и ощущения. Я всегда жил в гармонии с природой, всегда был восприимчив к многообразию ее звуков и ароматов, наслаждался невероятным изобилием созданных ею вкусов. Я ценил ее хрупкость и красоту, и в ней я черпал силы и утешение.

Как сейчас помню то острое чувство счастья, которое испытывал я в детстве, шагая босиком по полю после дождя. Закрыв глаза, я вновь ощущаю целую палитру тех давних запахов: свежее благоухание дикой мяты, особый дух земли, исходящий от россыпи грибов на влажной от росы поляне, сухой, чуть отдающий пылью аромат поля спелой кукурузы и легкий мускусный душок, оставленный пробежавшей поблизости лисицей.

Размышляя о жизни

Я обожаю есть руками, а не вилкой с ножом, чтобы в полной мере почувствовать нежность мяса и хрустящий холодок овощей. Как ни странно, еда мне кажется вкуснее, если я прикоснулся к ней пальцами.

Я неторопливо осматриваюсь и наблюдаю, и не только за людьми, но и за всем, что меня окружает, — и не одна лишь красота привлекает мой взгляд.

Вкус, как мне кажется, самое сложное из всех чувств, и не важно, пробую ли я что-то незнакомое или заново открываю хорошо забытое старое. И всякий раз вкусовые ощущения сопровождаются слуховыми ассоциациями. Иногда мне достаточно уловить начало истории, чтобы представить себе ее продолжение. Каждое из чувств по-своему пробуждает воображение. Мой слух ласкает бульканье кипящего супа в кастрюле и журчание вина, льющегося в хрустальный бокал.

Земля рождает все, что необходимо нам для жизни: крупы, овощи, фрукты, траву для скота, леса и рощи, где птицы и звери находят себе пропитание. Как все в этом мире, земля нуждается в воде и свете, чтобы выжить. Все здесь взаимосвязано. Когда страдает земля, страдают животные, страдаем и мы, потребляя их плоть.

В каждом из нас сидит кулинар

Написать поваренную книгу — задача не из легких, дело ведь не в том, чтобы просто опубликовать неизвестные доселе рецепты. Мне бы хотелось рассказать скрытые за ними истории. Подчеркнуть важность не только тех или иных ингредиентов, — это само собой, — но и людей, которые разводят домашних животных, варят сыр и пекут хлеб, выращивают фрукты и возделывают виноградники. Они гордятся своим ремеслом, и я стараюсь узнать

и понять тех, от кого зависит качество нашей еды.

Человек, готовящий пищу дома или в ресторане, — главное действующее лицо, поскольку состояние его духа и настроение неминуемо повлияют на вкус блюда. Все мы умеем стряпать что-нибудь и как-нибудь, но для приготовления действительно вкусных блюд и изысканных яств одних лишь высококачественных ингредиентов недостаточно. Все дело в позитивной энергии, исходящей от человека, который получает удовольствие, стоя у плиты, и умеет восхищаться многообразием подвластных ему продуктов.

Моя цель — показать, что мы несем ответственность перед природой и обязаны воспитать в грядущих поколениях уважение к нашим традициям и корням. Многие ритуалы и обычаи, существовавшие на протяжении столетий, за последние пятьдесят лет преданы забвению. Это тем более прискорбно, что для многих давние традиции были исполнены особого смысла, и нам следует об этом помнить. Если мы не сохраним традиционные методы ведения сельского хозяйства для будущих поколений, наши дети и внуки забудут, как выглядят корова или рыба. В этой книге мне бы также хотелось показать, какое невероятное разнообразие дарит нам жизнь, обогащая наши ощущения. В полной мере используя пять наших чувств, мы получаем удовольствие от таких простых и извечных занятий, как приготовление пищи и любовь, а еще желание поделиться с ближним этими моментами счастья.

Традиционная кухня проста

Готовя еду, я стараюсь быть проще. Чтобы подчеркнуть самое лучшее в каждом ингредиенте, нужны свежие и здоровые продукты. Хорошая еда стоит недорого. Я люблю сочетающие традиции и современность несложные блюда, приготовить которые способен кто угодно, — например, петуха в вине или потофё,* рагу из телятины, равиоли, рыбу на гриле.

Для меня нет большей радости, чем готовить для своей семьи, детей и друзей. Я получаю от этого не меньшее удовольствие, чем от хорошего вина. Потому что готовить — это прежде всего проявлять свою любовь, а любовь — это сила. Готовя для тех, кем дорожу, деля с ними пищу, я выражаю им свою любовь и дружбу, и для этого мне не надо слов. В этой книге я рассказываю о том, как я готовлю, что люблю есть, а также о том, как все это связано между собой, — настроение, качество продуктов, уважение к природе. Я хочу передать все это вам, особенно детям.

В детстве я был беден, но свободен как ветер

Родился я в 1948 году в большой семье, третьим из шестерых детей. Мы жили в городке Шатору. Он известен тем, что после Второй мировой войны здесь обосновалась американская военная база. Это был мрачный беррийский

* Традиционное французское рагу из мяса или птицы, которое тушится в бульоне с различными овощами.

городишко, отрезанный от внешнего мира.

Жили мы бедно, но я не вырос завистником. Напротив, я с интересом наблюдал, как люди вокруг меня делают то, что было нам не по карману, едят всякие вкусности и живут в красивых домах. Как-то раз — мне было лет восемь — я вылез из кровати, привлеченный звуками ярмарочного веселья. Меня буквально заворожил калейдоскоп цветов, праздничная толпа и заманчивые запахи сладостей и яблок в карамели. Это была волшебная ночь, и, может быть, именно она пробудила во мне воображение. Я долго смотрел вслед возвращавшимся домой людям, стараясь поймать в освещенных окнах мимолетные отблески их жизни.

Я бросил школу раньше, чем хотел бы, — меня обвинили в краже, которой я не совершал. Это послужило мне уроком: в жизни нам не все дается. Надо брать от нее то, что можно, и использовать в своих интересах. Я тогда много времени проводил на улице, рыбачил, гулял, дышал свежим воздухом, ощущая в себе растущую любовь к природе и вкус к жизни, которые с тех пор уже меня не покидали, — так возникло мое пристрастие к простым вещам, умение ценить искренность и справедливость, независимо от материальных благ.

В те времена, когда я жил с родителями, мы ели мясо только в первую неделю месяца. Мясник отпускал нам товар в кредит, и мы покупали конину, поскольку она обходилась дешевле, а летом на столе иногда появлялась колбаса, неизменно вызывавшая у меня восторг. Деде — так в семье звали моего отца — готовил рагу: в соусе можно было утопить картошку и разные остатки еды. Бывали удачные дни, когда охотник дарил ему кролика, и Деде обходился с ним точно так же, не церемонясь. А обычно мы довольствовались легкими в соусе с жареной картошкой, пюре или рисом, ну и хлебом, само собой. Отец всегда стряпал в одиночестве. Я никогда не помогал ему на кухне. Трапезы у нас были скромные, но приготовленные с фантазией, и я всегда наедался досыта. Впрочем, мясо по-прежнему остается для меня символом благополучия.

Дайте волю воображению!

Фантазия не менее важна, чем ингредиенты, указанные в рецепте. Мы питались как все бедняки, еда была однообразной, почти без мяса, небольшое разнообразие вносили только овощи, которые были нам доступны. В Лионе картошка, этот "трюфель бедняка", всегда считалась главным продуктом питания. Удивительно, сколько всего можно приготовить из картошки и лука-порея, в частности, сколько разных супов, и как просто изменить вкус супа, добавив всего-то один овощ — например, капусту или репу. Суп подавали часов в пять вечера, он служил основой традиционной трапезы, объединявшей семью за столом на склоне дня. Секрет супа в том, что в него ни за что нельзя класть вареное мясо, только сырое, а то вкус будет не тот. Я всегда любил блюда, часами томящиеся на медленном огне

и источающие невероятное благоухание.

Хоть пища наша была совсем простой, дома мы ели только свежие продукты, попадавшие к нам прямиком из естественной среды. Карпа ловили в соседнем озере, кролика — в соседних лесах, овощи брали с маленького домашнего огорода. Землю, взрастившую их, удобряла сама природа, в ней не было ни пестицидов, ни других химикатов, портящих вкус тех овощей, что сегодня мы покупаем в супермаркетах. Лук-порей с нашего огорода был не очень толстым, но вкус у него был потрясающий!

Любопытство меня погубит

В детстве я научился с уважением относиться к пище, поэтому терпеть не могу бесхозяйственности. Более того, я отлично умею использовать остатки блюд. Например, недоеденный потофе пригодится для пармантье — картофельной запеканки с мясом. Бульон или соус могут послужить отличной основой для другого соуса, надо только туда добавить что-нибудь свежее.

Пожалуй, приготовление пищи всегда меня завораживало. Еще в детстве меня подталкивало к этому занятию богатое воображение, а в зрелом возрасте эстафету приняло острое любопытство. В каком бы уголке мира мне ни доводилось бывать на съемках, я всегда заглядываю на кухню и прошу поваров объяснить мне, как они готовят то или иное блюдо. Я вдыхаю новые ароматы, ощупываю неведомые мне продукты и обязательно отправляю в рот кусочек незнакомой еды. Брожу по базарам, пробуя все подряд, в особенности если блюдо принадлежит другой культуре. Я общаюсь с крестьянами, делю с ними их скромный обед и возвращаюсь в Париж полный новых идей и рецептов, которые обязательно испытываю на друзьях.

Так, однажды я воспылал страстью к виноградникам — и снова пробовал, нюхал и задавал бесконечные вопросы. Ну а любовь к земле у меня от рождения. Первый виноградник, целый гектар в Бургундии, появился у меня более тридцати лет назад. В конце восьмидесятых я купил замок Тинье и прилегающие к нему земли в провинции Анжу. Здешние виноградники площадью сто десять гектаров уже имели хорошую репутацию; вскоре, прикупив еще два гектара в Аниане, в Лангедоке, я принялся осваивать старинные способы виноделия и стал производить гаражное вино*.

Я всегда был склонен защищать традиционные методы виноделия, особенно в наше время массового производства. Для изготовления такого вина надо хорошо знать землю и специфические особенности почвы. Нужно иметь виноградник в два-три гектара и желание производить самое лучшее вино, которое может дать эта земля.

Как говаривал винодел Жак Пюизе, "вино — зеркало земли. Оно дитя

* Вино высокого качества, которое производят из отборного винограда, выращенного на маленьких виноградниках. Термин появился в 1979 г., когда один влиятельный французский винодел переделал свой гараж в винодельню.

почвы и воздуха, дитя человека. В нем отражается жизнь его родных мест и ее ритм". Плохая земля вряд ли даст доброе вино.

У вина есть душа. Я считаю, что вино — синоним дружбы, символ желания разделить с ближними радость жизни. Я пью вино не для того, чтобы напиться или забыться. Я люблю вино, потому что от него поднимается настроение.

Счастливые животные — здоровые люди

Меня всегда интересовали люди, живущие ради животных, и отношения между хозяевами и их подопечными. Понятно, что если животные свободно гуляют по лугам, если капли дождя падают им на спину, если они угадывают смену погоды и времен года, их мясо по вкусу будет отличаться от мяса скота, выращенного промышленным способом. Я всегда ищу фермеров, которые гордятся своими животными, преданно ухаживают за ними и даже сами провожают на бойню. Они — настоящие мастера своего дела и посвящают ему всю жизнь.

Они знают, что нужно их питомцам для счастья. Курам надо копаться в земле и что-то в ней выискивать. Свиньи любопытны, они всюду суют свой пятачок, их хлебом не корми, дай в грязи поваляться. Коровы беспрестанно ходят туда-сюда, и ничто не нарушает их безмятежного спокойствия. Им, судя по всему, наплевать на изменение климата, более того — они становятся все сильнее и выносливее. Козлята и телята, вскормленные материнским молоком, не знают, что такое стресс. Любое создание, которому посчастливилось вырасти в природной среде и на естественной пище, радуется жизни. Но мы никогда не получим вкусного мяса от животных, которые вынуждены пересечь пол-Европы в грузовике, чтобы закончить свою жизнь на мерзкой, хоть и оснащенной по последнему слову техники, скотобойне. Даже не надейтесь. Лучше тогда и вовсе обойтись без мяса. Качественный продукт требует времени для созревания, и мы должны следить за соблюдением этих сроков.

Мы живем в мире, где спрос давно превзошел возможности производителей. Развитие гипермаркетов и торговли по низким ценам, давление потребителей, которым требуются все большие объемы продукции, равносильны смертному приговору мелким производителям и региональным фермерам.

Чтобы соответствовать постоянно растущему спросу, мы вынуждены откармливать скот химическими продуктами, подкрашивать рыбу, чтобы она выглядела аппетитнее, и пичкать ее рыбными же субпродуктами, что противоречит элементарным законам природы. Наши куры специально калибруются, превращаясь в кусок мяса весом от одного до полутора килограммов, из расчета на семью из четырех человек. Промышленное птицеводство исключает заботу о птице, о ее здоровье и благополучии, поэтому неудивительно, что в таких чудовищных условиях куры постоянно дерутся и ранят друг друга.

Курятина сегодня — один из основных продуктов питания, однако по мере распространения информации о разведении птицы в клеточных батареях*, об угрозе азиатского птичьего гриппа и сальмонеллеза потребители начинают с недоверием относиться к массовому производству. Медленная революция происходит и в другой области: постепенно производители отказываются от использования химических веществ, например от антибиотиков, якобы защищающих животных от болезней, которыми они рискуют заразиться по нашей милости.

Ты — то, что ты ешь

Настоящая птица, бресский цыпленок, например, выращивается на ферме целых шестнадцать недель, а не шесть с половиной, как курица из супермаркета. В отличие от его промышленного сородича, бресского цыпленка можно узнать по нежному мясу коричневатого оттенка и отменному вкусу. Потому что он клевал себе на свободе, получая из родной болотистой почвы столь необходимые ему бесценные протеины. Бресского цыпленка еще в XIX веке воспел великий гастроном Брийя-Саварен, назвав его "королем домашней птицы и королевским яством", и лично я предпочитаю его всем остальным. В районе Бург-ан-Бресс его часто подают в сливочном соусе, сваренным на медленном огне.

Лет двадцать назад мы начали понимать, что качество наших продуктов оставляет желать лучшего, что даже в хлеб, основу основ, добавляют сахар и жир, что большая часть мяса из супермаркета напичкана гормонами, которые, как предполагается, делают его вкуснее. Такие варварские обычаи недопустимы, они противоречат природе и прямиком ведут животных к коровьему бешенству.

Сегодня по требованию информированных потребителей установлены новые нормы. Покупатели хотят узнать происхождение продуктов, настаивая на традиционных методах производ-

* Специальные многоярусные секции для выращивания, содержания и откорма домашней птицы на птицефабриках.

ства и требуя должного качества. Некоторые нормы были установлены сравнительно недавно. AOC (appellation d'origine controlée, контролируемое наименование по происхождению), категория, принятая еще в 1919 году, ставила своей целью охрану почвы, особенно виноградников. AOC подтверждает аутентичность вин, спиртных напитков и сыров, в частности камамбера, некоторых фруктов и, например, гренобльских орехов. "Красный ярлык"* — знак качества мяса и птицы. Теперь, когда мы каждый день рискуем приобрести генетически модифицированную продукцию, значок AB (agriculture biologique)** на биологически чистых товарах очень успокаивает. Эти обозначения помогают нам отличать продукты высокого качества. Конечно, они дороже, и большинству просто недоступны.

В конце 80-х в Италии под руководством журналиста-гастронома Карло Петрини была создана ассоциация "Слоу-фуд" — в противовес засилью сетей быстрого питания. Заявив "ешьте меньше, но лучше", поборники "медленного питания" решили защищать право на вкус, помогать местным производителям и способствовать распространению традиционных региональных продуктов.

Закройте глаза и представьте себе на мгновение, что вы вновь ощущаете тончайший вкус необычного блюда, приготовленного из вкуснейших продуктов, а главное — сервированного с любовью. Речь-то мы ведем именно о ней — о любви.

Глаза разбегаются!

В каких только странах я ни побывал за свою актерскую жизнь! Когда съемки подолгу проходят в одном месте, у меня остается время, чтобы встретиться с местными жителями, познакомиться

* Знак, присуждаемый французским продуктам высшего качества. Им отмечают в основном мясо птицы и рогатого скота, овощи, некоторые сыры, колбасы и морепродукты.

** Этот знак указывает на то, что продукт был произведен с соблюдением принципов биологического производства: отказ от ГМО, синтетических консервантов, искусственных добавок, гормонов и антибиотиков. Товары с таким значком — молочные продукты, овощи, фрукты и вино — продаются в экосупермаркетах.

с их культурой, традициями и кухней. То же самое происходит во время путешествий по Франции: переезжая с севера на юг и с востока на запад, открываешь для себя нюансы и премудрости региональной кухни, в каждом районе находишь свои сокровища, не говоря уже о фирменных блюдах, принесших славу краю. На берегах Луары покупаешь фрукты, свежие, прямо с грядки овощи, спаржу и шампиньоны. Лучшее сливочное масло — в Шаранте. В Бретани, где смешиваются воды Атлантики и Гольфстрима, рыба и морепродукты вкуснейшие, едва ли не лучшие во Франции. В болотистой местности Гранд-Бриер старым добрым способом ловят угрей, а самое изысканное мясо — у ягнят, вскормленных на приморских лугах.

Поезжайте на юго-восток, в Гасконь, тут поросят откармливают кукурузой и желудями из окрестных лесов. Попробуйте местную свинину, не пожалеете. Забив свинью, гасконцы устраивают двухдневное празднество, во время которого готовят сосиски, паштеты и кровяные колбасы. Хорошая байонская ветчина созревает несколько месяцев. А еще тут есть гуси и утки, а следовательно, и фуа-гра, и тающие во рту конфи*, паштеты и жир, в котором можно потушить картошку с чесноком и розмарином. Я считаю, что вкусны те продукты, которые не потеряли своего исконного вкуса.

* Способ заготовки мяса и птицы, который появился во Франции в эпоху Средневековья. Кусочки свинины, гуся, утки или индейки тушат в собственном соку и хранят в глиняном горшке, залив его вытопившимся при тушении жиром.

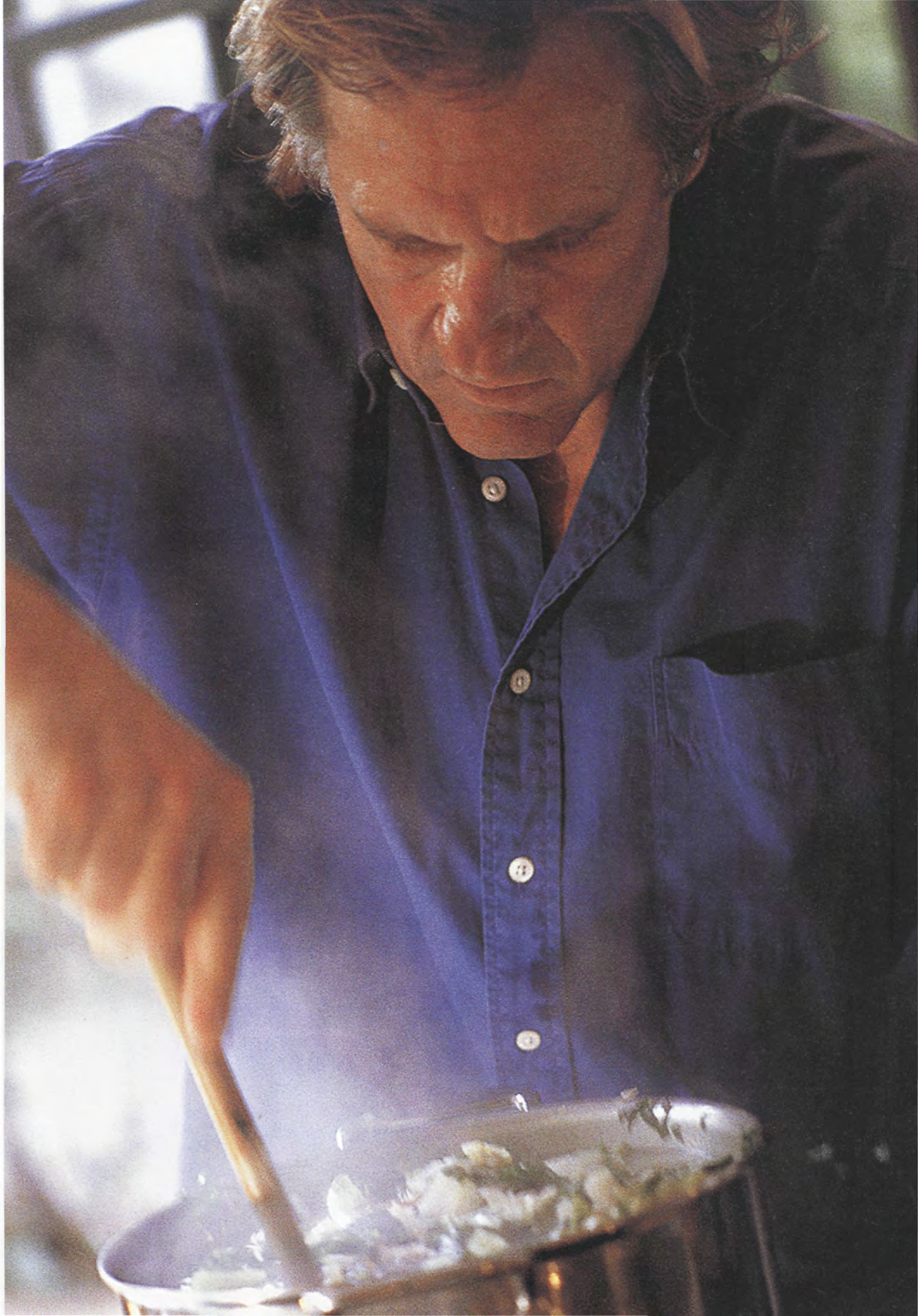
Пища — часть культуры

В приграничных районах, где смешиваются культуры соседних стран, региональные блюда отличаются необычным вкусом, а местные кулинары славятся своей изобретательностью.

Своеобразие той или иной страны определяют ее традиции, обычаи, язык и религия, а ее культурные особенности ярче всего проявляются в гастрономических привычках местных жителей. Я думаю, что религиозные запреты, налагаемые на те или иные продукты, часто вызваны вполне практическими соображениями. В мусульманской религии, например, запрещена свинина. Но ведь мусульмане, как правило, живут в жарких странах, а мы знаем, что свиньи плохо переносят жару, и свинина хранится хуже другого мяса.

Несколько лет назад, снимаясь в "Астериксе и Клеопатре", я несколько месяцев прожил в Марокко, в Уарзазате. Мне повезло: я лучше узнал потрясающую культуру Магриба именно благодаря ремесленникам и торговцам, с которыми там встречался. Они рассказывали мне о своем воспитании, обычаях, образе жизни, о долге гостеприимства: следуя ему, они непременно угощают гостей чаем с мятой, хотя им самим часто не хватает воды.

Что касается моих собственных религиозных убеждений, то я пытаюсь верить в Бога, не забывая о повседневной жизни и ее радостях. Я полагаю, мы должны любить и уважать все, что нас окружает, и не столько в религиозном смысле, сколько в эс-



тетическом, — просто научиться ценить красоту вокруг нас. Причащаясь природе, я почти достигаю состояния благодати. В Марокко меня научили забивать животных и разделывать мясо. Тут животное умерщвляют, крепко обхватив его руками. Его смерть внезапна и мгновенна, и оно не успевает испугаться. То, каким способом было убито животное, неминуемо отражается на вкусовых качествах мяса: вкус барашка, например, зависит от того, зарезал ли его испанец, итальянец или марокканец. Я всегда считал, что, если забить животное, не пугая его, вкус мяса улучшится. Прежде чем забить свинью, я разговариваю с ней. Свинья — умное создание, к ней легко привязаться. Если приласкать животное, прежде чем лишить его жизни, оно умрет спокойно, без страха, который, как известно, способствует выбросу адреналина и сковывает мышцы. Бывало, я среди ночи приезжал на бойню и видел, как люди просто от скуки издевались над животными, прежде чем отправить их на убой. Мне так и не удалось стереть из памяти эти картины.

Что может быть лучше итальянской кухни?

Путешествие — лучший способ познания. Мы считаем, что французская гастрономия не имеет себе равных. Однако именно в Италии вы сможете отведать самые простые и самые вкусные в мире блюда. В каком бы уголке Италии вы ни оказались, в любой траттории вас накормят настоящей домашней едой, и все, что вам подадут, поразит вас несравненным вкусом, будь то хлеб, десерты или пирожные, паста местного производства или восхитительные соусы.

В 1990 году, снимаясь в Италии у Бертолуччи, я открыл для себя эту культуру, которая показалась мне родной. С итальянскими крестьянами нас сближает культура бедности, но их кухня основана на других продуктах, и прежде всего это оливковое масло и зеленые помидоры, а нигде за пределами Италии они не отличаются таким потрясающим вкусом. Итальянская кухня — это рагу и соусы и вообще блюда, которые томятся в течение долгих часов на медленном огне и приготовлены из лучших в мире продуктов. Все, как я люблю. Например, болито мисто (bollito misto) — исконно болонское блюдо. В него входит несколько разновидностей вареного мяса и овощей, итальянцы подают его с мостардой — остро-сладкой приправой из фруктов, сиропа и горчицы.

Правда, некоторые культурные традиции порой тяжело переварить, и хотя я не могу пожаловаться на желудок, моя вечная любознательность ставит меня порой в незавидное положение. Как-то я познакомился в Мавритании с одним булочником, который был так беден, что замешивал в хлеб песок. Там же, в Мавритании, люди радушно принимали меня, несмотря на явную нищету, и угостили свежим инжиром, приправив его прогорклым сливочным маслом. А в Италии меня однажды уговорили отведать ослиного мяса на кукурузной

лепешке. До тех пор я понятия не имел, что ослятину тоже можно есть!

Во время других съемок у Бертолуччи я сбежал на выходные в пустыню, сопровождали меня один гид и один верблюд. А еще коза, которую прихватил с собой проводник; в первую же ночь мы ее забили. Она была совсем тощая, но мы сварили ее с какими-то травами, и, насколько я помню, пир удался на славу. Я готов признать, что с точки зрения европейца такой ужин может показаться варварским. Азиатские традиции не дают разгуляться воображению. Китайцы едят все или почти все. Думаю, причина в их верованиях, которые по природе своей инстинктивны. Кроме того, китайцы идентифицируют себя с тем, что едят. Например, они верят, что мозг обезьяны прибавит им хитрости, а диета, основанная на супе из тигриного пениса, значительно улучшит их сексуальные возможности.

Об истории французской кухни

Хотя Франция и славится великими гастрономическими традициями, только после Революции эта сторона нашей культуры начала по-настоящему влиять на жизнь людей. До тех пор страна была разделена надвое. Крестьянам приходилось довольствоваться хлебом и тем, что им удавалось вырастить в огороде или добыть в лесу, тогда как аристократия и придворные предавались излишествам в еде и без счета тратили деньги. Ежедневно столы знати ломились от самых разнообразных кушаний, в меню частенько насчитывалось до пятидесяти блюд. Король пробовал только несколько из них, да и то понемногу, так как в то время красота блюда была едва ли не важнее его вкуса.

В "Вателе" у Ролана Жоффе я играл роль "генерального контролера Рта Его Высочества принца Конде", то есть человека, который отвечал за питание означенного вельможи. В этом фильме моему герою предстояло накормить сотен шесть придворных, не считая свиты принца и его слуг. Готовить такие роскошные яства для людей, которых еда практически не интересовала, было просто преступлением, ведь в деревнях люди умирали от голода, питаясь одним хлебом, которого тоже не хватало. Было очевидно, что однажды амбары окажутся пусты, в полях не будет пшеницы и народ в конце концов взбунтуется.

Революция значительно повлияла на нашу кухню; резко изменилось поведение людей. Именно эта революция, главными силами которой стали буржуа и люди из толпы, положила начало французской гастрономии. Повара, состоявшие ранее на службе у аристократов и помещиков, готовили теперь для буржуазии. Они открыли рестораны, постепенно вытеснившие таверны и трактиры, где не особенно заботились о вкусе еды. И именно эти замечательные повара научили людей хорошо есть.

Новые продукты, новый вкус

Начало XIX века — переломный момент в развитии французской кухни и в пищевых привычках вообще. Экономическая стабильность, модернизация сельского хозяйства и возросший уровень жизни буржуазии способствовали развитию ресторанного дела. Когда Людовик XVIII, самый изощренный гурман среди королей, взошел на престол, французы, по примеру своего монарха, стали воспитывать у себя утонченный вкус. Общество было просто одержимо хорошей кухней, и благодаря умелым поварам мы научились ценить вкус и эстетику блюд.

А потом открылся доступ к новым продуктам. К уже привычному картофелю, получившему распространение при Наполеоне, добавились рис и паста, в частности, после одной битвы в Италии, — макароны. Сахарная свекла заменила дорогостоящий тростниковый сахар, цены снизились, возросло потребление. Тогда же изобрели консервы. Благодаря развитию сельского хозяйства начали выращивать новые виды овощей, шпинат, например, кресс-салат, сельдерей и спаржу, а в Париже — шампиньоны.

Мясо, которое долгое время было деликатесом, стало более доступным. Дичь, традиционно появлявшаяся только на столе у знати, заняла постоянное место в меню буржуазии, представители которой принялись скупать земли и леса. Раньше мясо всегда подавали отдельно, теперь же сервировали с гарниром из риса, пасты, даже картошки, или готовили вместе с овощами.

Благодаря промышленной революции и развитию транспорта в города стали регулярно доставлять свежую рыбу и другие дары моря. К тому же вскоре люди научились замораживать продукты. А вот сыр, который в основном ели те, кто не мог позволить себе десерт, аристократия по-прежнему презирала. В эпоху Второй империи это изменилось, как и многое другое.

Что же происходит сегодня? Одни завалены излишками и поэтому непозволительно расточительны, другие голодают — и не только в странах третьего мира, но и тут, прямо у нашего порога. В XXI веке во Франции, как и во всей Европе, многие все еще живут за чертой бедности, и качественные продукты им недоступны. Мы страдаем от загрязнения окружающей среды, а плохое обращение с сельскохозяйственными животными плачевно отражается на качестве нашей пищи.

Я всегда хотел быть мясником, но как-то так случилось, что я стал актером, а недавно открыл свой первый ресторан: эту идею я вынашивал более двадцати лет. Я познакомился с Лораном Одио, работавшим в замечательном парижском рыбном ресторане "Мариус и Жанетт", поблизости от моего офиса. Лоран — великий шеф-повар, мы оба помешаны на кухне и вине. Я обещал ему, что когда-нибудь мы будем работать вместе, и вот это произошло. Шеф — это слава ресторана, его душа, ему безгранично доверяют. Возможно, в этой новой для меня роли

ресторатора я смогу хоть немного научить людей ценить хорошую пищу и доброе вино.

Парижский "Фонтен Гайон" — мой первый ресторан, логическое продолжение моих винодельческих занятий. Но тут, как и во всем, я не собираюсь останавливаться на достигнутом. Я собираюсь открыть бистро на другой стороне площади, где вы сможете попробовать самые разнообразные вина, узнать, откуда они и как их распространяют, — и закусить чем-нибудь легким и приятным. А еще я открыл булочную, и скоро появится моя бакалейная лавка... У меня еще есть парочка новеньких проектов, с пылу с жару, возможно, я открою еще несколько ресторанов вроде "Фонтен Гайон" в других странах.

Как справедливо заметил Бальзак, "проблема жизни не в ее продолжительности, а в ее качестве, многообразии и количестве связанных с нею ощущений".

Что мы оставим в наследство детям

Мы никогда не сумеем покорить природу, подчинить ее своей воле, зато, научившись понимать ее до самых глубин, ценить ее богатство и многообразие, мы сможем жить с ней в гармонии.

Придя на рынок, мы можем многому научиться, и прежде всего уразуметь, что мы не в состоянии повлиять на смену времен года и погодные циклы. Нам следовало бы употреблять в пищу только свежие сезонные продукты. Вкус черешни, созревшей на солнце, просто восхитителен — но только летом. Терпеть не могу черешню на Новый год!

Трудно изменить уже укоренившиеся привычки. Пускаясь вдогонку за временем, мы легко поддаемся соблазну и упрощаем себе жизнь замороженными готовыми блюдами, вместо того чтобы покупать свежие продукты на рынке. Если бы мы жили в ином ритме, нам бы удалось избавиться от микроволновок и заново открыть для себя кушанья наших бабушек, оставшиеся в том далеком времени, когда на приготовление обеда уходило порой часов пять.

Одна из проблем состоит в том, что наши дети отказываются есть то, что им знакомо, например цыплят, которых они видели по телевизору, или рыбу, похожую, по их мнению, на ту, что плавает дома в аквариуме, и предпочитают поглощать непонятные квадратики и прямоугольники. Моя дочь Роксана пока еще находится на "стадии гамбургера", но понемногу начинает пробовать и более приличное мясо. Постепенно я приучу ее к новым блюдам, чтобы она питалась нормально.

Я никогда не заставлял детей есть, когда они не хотели. В мире и так много несправедливости, так зачем же пичкать едой того, кто не голоден? С другой стороны, если вы проявите некоторый энтузиазм, ребенку, возможно, захочется попробовать что-то незнакомое. Именно так развивается вкус. Все зависит от воспитания. Помню, как дочка американской актрисы Джейми Ли Кертис пришла ко мне в гости со своей мамой. В саду она с изумлением

обнаружила черешню. Она понятия не имела, что это дерево, полагая, что ягоды растут прямо в корзинке. Австралийский режиссер Питер Вейр поразился разнообразию овощей в моем огороде, когда я спросил, что ему приготовить на обед. Он не мог поверить, что в темном погребе я выращиваю эндивий*. И это вовсе не невежество, а просто иная культура.

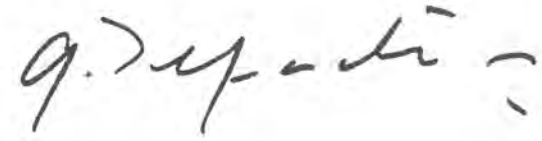
Не все полезно для здоровья

Бывает и горе от ума. Мы так хорошо знаем, что именно нам полезно и на какую диету надо сесть, что поневоле впадаем во всякого рода крайности. Американцы, например, с маниакальным упорством борются с жирами и холестерином, по-прежнему не обращая внимания на сахар и канцерогены, которые производители добавляют в продукты для усиления их вкусовых качеств.

Мой интерес к еде распространяется и на здоровье. Диеты полезны для борьбы с ожирением. У меня диета начинается в голове. Чтобы похудеть, мне надо очень этого захотеть, но я должен понять и потребности своего организма. Я начинаю с того, что сокращаю вдвое количество пищи и заменяю хлеб овощами и низкокалорийным творогом. В этом случае моя стряпня сильно упрощается. Она сводится к большой миске супа. За десять лет я потерял более 300 килограммов! Ничего удивительного для человека, который теряет по 30 кг в год: я худею и неминуемо снова толстею, это цикличный процесс.

У меня есть еще одна цель — возделывать виноградники, производить вино, в этом деле я хочу стать настоящим мастером. Я мечтаю работать с разными типами почвы, возрождать древние традиции и обычаи в области виноградарства. Это не значит, что я собираюсь отказаться от новых технологий, которыми мы располагаем сегодня, просто мне хочется поставить их на службу природе, не нарушая гармонии с ней.

Я знаю, что энергия у меня бьет через край, и для окружающих это порой утомительно, но моя любовь к жизни требует совершенства. Правда, как и Жан-Жак Руссо, "я падок на все вкусное, но не лакомка. Слишком много других склонностей отвлекают меня от этого"**.



* Сорт салата, листовой цикорий. Его белые, плотные, мясистые горьковатые листья собраны в тугие продолговатые кочанчики. Из сырого эндивия готовят салаты, а из обжаренного и запеченного — гарниры.

** Перевод Д. Горбова и М. Розанова.

Закуски

Блюда, которые подаются на закуску, легки и достаточно питательны, так что их можно есть в любое время суток, даже на завтрак. У себя в замке Тинье, в провинции Анжу, я часто готовлю заливное из кролика и всякий раз с нежностью вспоминаю того, кого мы съели с ломтем поджаренного деревенского хлеба, запив бокалом прохладного белого вина. Так мы пировали с моим любимым другом, актером Жаном Карме, которого уже нет с нами. Неплохо денек начинался!

Маринованные анчоусы

Anchois frais marinés

Подготовка: 20 мин. / Варка: 20 мин. / Охлаждение: 24 ч.

На 4 порции

1 кг очень свежих мелких анчоусов · герандская соль*

Для маринада:

6 столовых ложек оливкового масла первого отжима · 1 луковица
2 маленькие молодые морковки · 3 зубчика чеснока · 200 мл уксуса из выдержанного вина**
100 мл воды · 2 веточки тимьяна · 1 лавровый лист · 4 веточки петрушки
6 зерен кориандра · соль, молотый черный перец · 1 лимон

Гарнир:

1 кг картофеля восковых сортов

1. Приготовить маринад: очистив луковицу и зубчики чеснока, крупно нарезать их. Очистить морковь и нарезать ее тонкими кружочками. В большую миску налить масло, уксус, высыпать лук, чеснок и морковь, добавить 100 мл воды, положить тимьян, петрушку и зернышки кориандра, две щепотки соли, немного свежемолотого перца и лавровый лист, который нужно раскрошить. Все хорошо перемешать.

2. Аккуратно почистить анчоусы — это очень деликатный продукт: надо отделить головки, а затем вынуть внутренности, слегка нажимая на брюшко, чтобы их не раздавить. Просушить рыбки на бумажном полотенце, потом выложить на чистую полотняную салфетку, посолить и оставить на два часа.

3. Ополоснуть анчоусы холодной водой, промокнуть бумажным полотенцем, аккуратно уложить в глубокую фарфоровую форму, закрыть крышкой.

4. Вылить маринад в кастрюлю, довести его до кипения. Залить кипящим маринадом анчоусы и мариновать в течение суток.

5. Незадолго до подачи на стол картошку вымыть и варить ее в мундире на пару минут 10. Как только картошка будет готова, обдать ее холодной водой, снять кожуру, нарезать тонкими кружочками и, выложив на большое блюдо, подать к анчоусам. Анчоусы украсить кружочками лимона.

* Эту соль (ее еще называют fleur du sel, т. е. "элитная соль") собирают вручную на морских солончаках у городка Геранда на берегу Атлантического океана. При ее производстве не используются химикаты. Этой соли присвоен французский знак качества — "Красный ярлык". (Можно заменить крупной морской солью.)

** Уксус, который традиционно производят во Франции в небольших хозяйствах. Красное или белое вино наливают в дубовые бочки с остатками старого уксуса, выдерживают, а затем фильтруют и разливают по бутылкам. У этого ароматного уксуса свежий вкус с небольшой кислинкой. (Можно заменить любым винным уксусом.)

Карпаччо из красного тунца

Carpaccio de thon rouge

Время приготовления: 20 мин. / Обжаривание хлеба: 5 мин.

На 4 порции

300 г свежего красного тунца
100 мл оливкового масла первого отжима, настоянного на базилике
1 чайная ложка герандской соли · сок из ½ лайма · черный перец
8 ломтей деревенского хлеба · 4 листочка базилика

1. Очень аккуратно снять кожу с тунца, вынуть кости, и, высушив его на бумажном полотенце, мелко нарезать острым ножом либо, что еще лучше, электрической машинкой-ломтерезкой. Чтобы облегчить эту операцию, можно положить тунца минут на 15–20 в морозильник.

2. Кисточкой смазать 4 тарелки оливковым маслом, разложить на них кусочки тунца, полив сверху остатками масла и посолив. Сбрызнуть соком лайма, щедро посыпать свежемолотым перцем, положить сверху листики базилика и подавать с поджаренными на гриле ломтями деревенского хлеба.

Рийеты из скумбрии

Rillettes de maquereaux

Подготовка: 20 мин. / Варка: 20 мин. / Охлаждение: 24 ч.

На 4 порции

500 г свежей скумбрии · 200 мл кур-буйона (см. рецепт на стр. 42) · 2 луковицы
3 зубчика чеснока · 100 мл крем-фреш* · ½ пучка кервеля · соль, молотый черный перец

1. Кур-буйон подогреть в большой кастрюле на медленном огне.

2. Почистить скумбрию, отделив головы и хвосты. На пять минут опустить в отвар. Вынуть шумовкой, аккуратно выложить в дуршлаг и остудить. Отделить мякоть от кожи и костей.

3. Почистить и нашинковать лук и чеснок, потомить их в большой огнеупорной кастрюле на медленном огне, постоянно помешивая, затем добавить мякоть скумбрии, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Добавить крем-фреш, получившуюся массу еще 5 минут потушить на медленном огне.

4. Готовую массу остудить, размять вилкой, добавить измельченный кервель. Наполнить смесью маленькие формочки и поставить их в холодильник на сутки, чтобы рийеты полностью застыли.

* Сливки, сквашенные особым образом. Крем-фреш имеет насыщенный слабокислый вкус и нежный запах. При термической обработке не сворачивается. (Можно заменить жирными сливками или густой сметаной.)

Лососина с теплым картофелем

Saumon cru aux pommes de terre tièdes

Подготовка: 20 мин. / Варка: 10 мин.

На 4 порции

1 филе свежего лосося весом 500 г · 2 лайма
3 столовые ложки оливкового масла
10 г герандской соли · молотый черный перец
200 г картофеля восковых сортов
1 стакан сухого белого вина · 3 белые луковицы

1. Помыть картошку и варить в мундире в подсоленной воде не меньше 10 минут. Проверить готовность, проткнув вилкой. Если картошка еще немного не доварена, погасить огонь и оставить ее в горячей воде, пока будет готовиться рыба.

2. Если в филе имеются кости, вынуть их косметическим пинцетом. Положить рыбу ненадолго в морозильник (чтобы легче было резать).

3. Пока лососина охлаждается, приготовить маринад: выжать сок из лаймов, посолить, хорошо перемешать (можно добавить немного сахара, чтобы было не так кисло). Влить оливковое масло, тщательно взбить смесь.

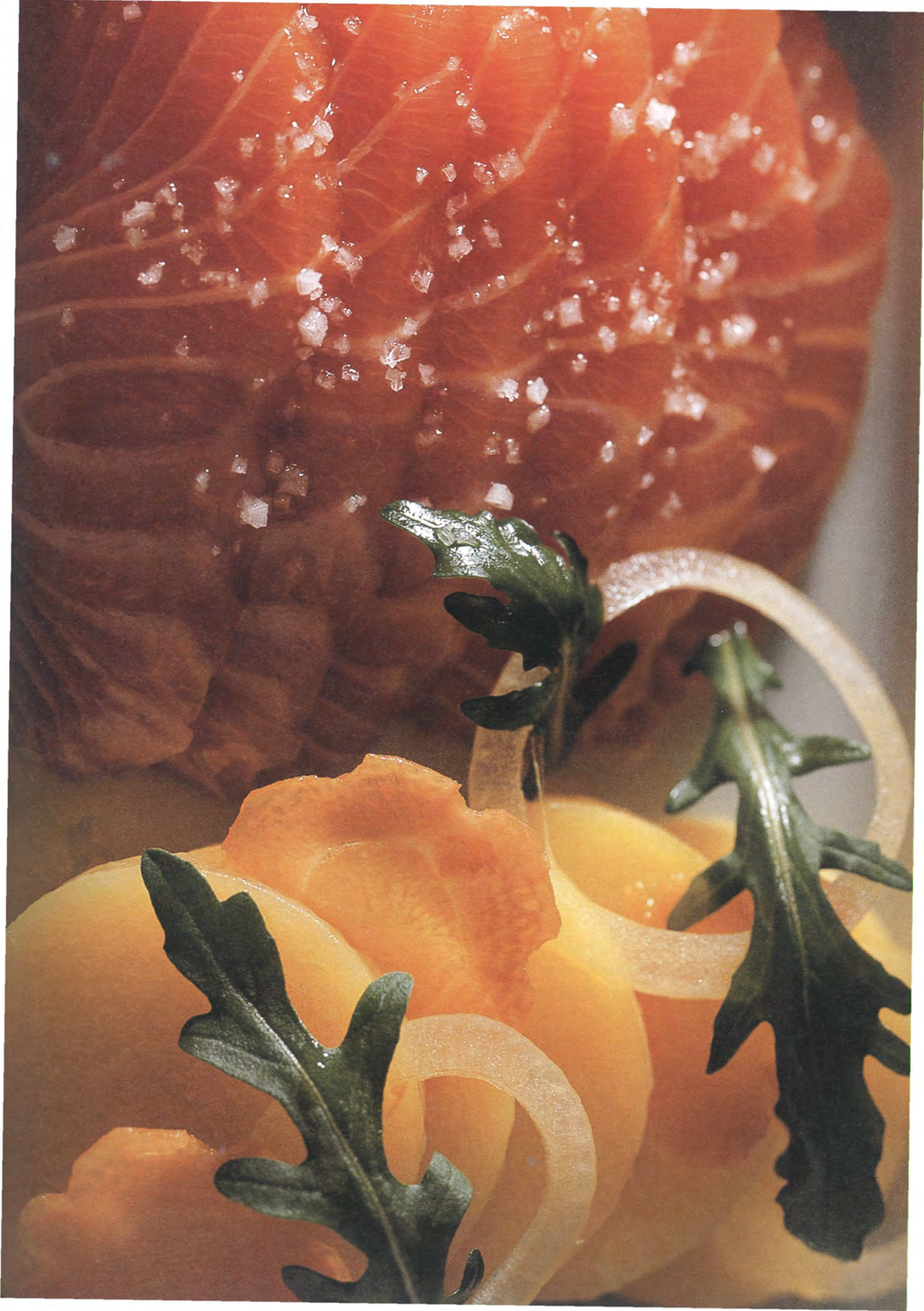
4. С картошки слить воду. Картофель почистить и замариновать в белом вине, чтобы он немного остыл и приобрел чудесный вкус.

5. Нарезать лососину и уложить ее в маринад так, чтобы ломтики слегка находили один на другой. Поставить на холод.

6. Когда картошка слегка остынет, выложить ее рядом с ломтиками лососины. Очистить лук, нарезать кольцами, выложить на картошку. Блюдо посолить, посыпать перцем и тут же подать на стол.

Мой совет

Лучше всего использовать оливковое масло первого отжима.
Если добавить красную икру, наше блюдо станет еще "изысканнее".



Скумбрия в белом вине

Maquereaux au vin blanc

Подготовка: 30 мин. / Варка: 1 ч.

На 4 порции

500 г мелкой скумбрии · ½ бутылки хорошего белого вина
3 моркови · 3 луковицы шалота · 4 зерна кориандра
3 ягоды можжевельника · 3 горошины черного перца
соль, тимьян, розмарин, лавровый лист

1. Промыть и обсушить скумбрию, удалить головы и хвосты. Разрезав рыбу вдоль, вынуть из нее хребет, половинки тушек положить на бумажное полотенце.

2. Почистить шалот и морковь. Шалот нарезать кольцами, а морковь — тонкими кружочками.

3. Разогреть духовку до 180 °С. В огнеупорную фарфоровую форму сложить слоями кружочки моркови и кольца шалота, сверху — скумбрию, снова сложив из половинок целую рыбку. Чередовать слои моркови, шалота и скумбрии, пока не закончатся все компоненты, завершив слоями моркови и шалота. Равномерно распределить горошины перца, ягоды можжевельника и зерна кориандра, положить лавровый лист, посыпать травами, залить белым вином, закрыть форму крышкой и поставить ее на часок в духовку на водяную баню. Следите, чтобы жидкость в форме лишь чуть заметно булькала, но не кипела.

4. Вынуть форму из духовки, остудить; подавать скумбрию с картофельным или свекольным салатом.

Мой совет

Выбирайте по возможности маленькие рыбки, которым нет еще года. Мясо у них не очень жирное и более вкусное. Этот традиционный рецепт можно изменить, добавив в маринад сидр — в этом случае не надо вина — и малиновый уксус.

Тартар из розовой дорады

Tartare de daurade rose

Время приготовления: 20 мин.

На 4 порции

1 крупная розовая дорада, разделанная на филе (300 г мякоти)
2 луковицы шалота · 1 маленький пучок шнитт-лука
2 корнишона · 1 чайная ложка каперсов · 1 яйцо
1 чайная ложка горчицы · немного оливкового масла
несколько капель сока лайма (по желанию)
несколько капель соуса табаско (по желанию)
небольшой кусочек свежего имбиря
герандская соль, молотый черный перец
125 г портулака · несколько листиков базилика

1. Очистить и мелко нашинковать шалот. Настричь ножницами шнитт-лук и смешать его с шалотом. Мелко порубить корнишоны и каперсы. Все перемешать.

2. Разбить яйцо, отделить белок от желтка, смешать желток с горчицей и взбить, постепенно вливая оливковое масло. Посолить, поперчить, добавить по желанию несколько капель соуса табаско и сока лайма. Майонез готов.

3. Нарезать дораду ножом не слишком мелко, так чтобы она сохранила свою текстуру и прекрасный розовый цвет.

4. Смешать дораду с только что приготовленным майонезом и луковой массой. Добавить несколько капель оливкового масла и перемешать.

5. Выложить портулак на большие плоские тарелки. Слепить кнели из дорады с соусом и положить их в центр каждой тарелки. Натереть или мелко нарезать кусочек имбиря, слегка посыпать им тартар. По желанию украсить блюдо нарезанным шалотом, листиками базилика или измельченным шнитт-луком. Подавать охлажденным.

Мой совет

Я предпочитаю готовить тартар из королевской дорады, лосося или сибаса. В сезон с удовольствием добавляю несколько морских гребешков, тающих во рту…

Салат из бретонского омара

Salade de homard breton

Подготовка: 50 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

4 маленьких бретонских омара весом 300–400 г · 200 мл кур-буйона (см. рецепт на стр. 42) 300 г месклена* (или другого зеленого салата) · 100 г помидоров конфи** · 1 пучок кервеля 200 г тонкой зеленой фасоли

Для соуса винегрет:

1 столовая ложка уксуса из выдержанного вина · 3 столовые ложки оливкового масла 2 луковицы шалота · 1 кусочек свежего имбиря · соль, молотый черный перец

1. В двух больших низких кастрюлях подогреть кур-буйон. Погрузить в него омаров и варить, в зависимости от их размера, минут 10–15. Когда сварятся, вынуть шумовкой и положить в дуршлаг. Ополоснуть холодной водой и остудить.

2. Обрезать кончики стручков фасоли с обеих сторон, удалить жесткие волокна. Вымыть фасоль. Варить на пару 7 минут, потом остудить.

3. Приготовить соус винегрет: тщательно, до однородности, смешать масло с уксусом, добавить щепотку соли и перец, затем мелко нарубленный шалот. Вымыть и высушить кервель и салат.

4. Когда омары станут теплыми или остынут совсем, разложить на плоские тарелки листья салата. Снять с омаров панцирь и нарезать мясо крупными ломтиками. Снова "собрать" омаров, выложив на тарелки туловище, выпотрошенную голову и хвост, а по бокам клешни. Рядом положить фасоль и полить соусом.

5. Посыпать омара измельченным кервелем и украсить томатным конфи.

6. Подавать немедленно, теплым или холодным.

* Смесь из молодых листьев разных сортов салата и ароматных трав. В нее обычно входит эндивий, корн-салат и листья одуванчиков, нередко также руккола, кервель и салат "дубовый листок". (Можно заменить любой смесью из листовых овощей.)

** Блюдо чем-то похожее на вяленые помидоры. Для его приготовления помидоры нужно разрезать пополам, положить на противень срезом вниз, полить оливковым маслом, добавить чеснок и посыпать морской солью. Довольно долго томить в духовке при температуре 150 °С.

Мой совет

Это рецепт может служить классической основой для приготовления лангустов, лангустинов, крабов и других ракообразных.

Краб, тающий во рту

Fondant de tourteau

Подготовка: 2 ч. / Варка: около 50 мин.

На 4 порции

4 крупных свежих мясистых атлантических краба (желательно самок)

Для кур-буйона:

2 луковицы · 2 моркови · 1 кусочек корня сельдерея · 1 букет гарни* (тимьян, лавровый лист, петрушка) · соль, черный перец · 2 столовые ложки винного уксуса · 1 лимон

Для соуса винегрет:

1 столовая ложка уксуса из выдержанного вина
3 столовые ложки оливкового масла
1 кусочек свежего имбиря

1. Приготовить кур-буйон: очистить и порезать кружочками морковь, нарезать крупными кольцами лук. Сложить в большую кастрюлю, залить водой, добавить сельдерей, букет гарни, уксус и соль, довести до кипения, поварить минут 20 и дать настояться. Процедить отвар через сито. Можно также добавить в отвар лимонного сока или немного хорошего белого сухого вина (например мюскаде).

2. Варить крабов в кур-буйоне 20 минут, в случае необходимости — в двух кастрюлях одновременно, чтобы они свободно там помещались.

* Классическая смесь пряных трав; обычно состоит из петрушки, тимьяна и лаврового листа, часто в нее добавляют стебель сельдерея, шалфей, чабер. Используется как приправа для соусов и бульонов. Травы, как правило, перевязывают шпагатом или оборачивают листом лука-порея или куском марли. В Провансе в букет гарни добавляют розмарин и апельсиновую цедру.

3. Когда крабы сварятся, откинуть их на дуршлаг и остудить. Отделить ножки, снять панцирь, вынуть всю мякоть и извлечь из-под головы коричневатое мясо. Тщательно выскоблив мякоть из ножек, туловища и вообще отовсюду, где она только имеется, — на это понадобится время, — сложить ее в глубокую миску. Мякоть из ножек и пустой панцирь сохранить целиком.

4. Приготовить соус винегрет: смешать масло с уксусом, посолить, поперчить, добавить натертый имбирь. Залить соусом крабовое мясо и тщательно перемешать.

5. Начинить панцири крабов полученной смесью. Рядом положить целые ножки, предварительно вынув из мякоти хрящики. Сверху украсить четвертинками лимона и поставить в холодильник до самой подачи на стол.

Заливное из ветчины с петрушкой по-бургундски

Jambon persillé de Bourgogne

Подготовка: 40 мин. / Варка: 3 ч. 45 мин. / Охлаждение: 24 ч.
Готовить накануне подачи на стол

На 4 порции

2 кг слабосоленой ветчины или свиной лопатки с кожей · 1 телячья ножка · 2 зубчика чеснока
3 луковицы шалота · 1 букет гарни · 1 большой пучок петрушки · 1 пучок эстрагона
100 мл белого винного уксуса · соль, свежемолотый черный перец
1 луковица (предварительно воткнуть в нее 1 бутончик гвоздики)

Для кур-буйона:

2 моркови · 1 луковица · 2 зубчика чеснока · 1 букет гарни
1 стебель сельдерея · 1 бутылка белого бургундского вина

1. Вымачивать свинину в течение 12 часов в большом количестве холодной воды, постоянно меняя ее.

2. На следующий день приготовить кур-буйон: очистить и крупно нарезать морковку, лук, чеснок и сельдерей, сложить в кастрюлю, добавить букет гарни и белое вино, опустить туда свинину, залить водой, довести до кипения на большом огне и варить в течение получаса.

3. Слив отвар через дуршлаг, положить свинину обратно в кастрюлю вместе с разрубленной пополам телячьей ножкой и шкуркой, а также морковкой, луком, чесноком и букетом гарни. Посолить и поперчить. Влить процеженный отвар в кастрюлю, если надо, добавить немного воды, закрыть крышкой и варить 3 часа на медленном огне. Мясо должно легко отделяться от костей.

4. Почистить и мелко нарезать шалот и чеснок, помыть, высушить и измельчить петрушку и эстрагон. Вынуть из бульона свинину и телячью ножку. Свинину отделить от кости, посыпать мясо петрушкой и эстрагоном. Срезать телятину с кости, измельчить мякоть телячьей ножки и свиную кожу и быстро все перемешать: нарезанную свиную кожу, телятину, чеснок, шалот, петрушку и эстрагон. Нарезать свинину кусочками или тонкими ломтиками.

5. Процедить приблизительно литр бульона, добавить уксус и выпарить на быстром огне.

6. Налить половник этого бульона в форму или в салатницу, и когда он слегка загустеет, выложить на дно слой мяса с травами, чередуя слои ломтиков свинины и рубленой мясной смеси и заливая каждый слой бульоном. Верхний слой должен быть из рубленого мяса с зеленью. Постучать по форме, чтобы между кусочками мяса не осталось пустот, не заполненных бульоном, положить сверху дощечку, а на нее — груз и поставить в холодильник до следующего дня. Бульон, застыв, превратится в желе.

7. Получившееся заливное нарезать ломтями прямо в форме и подавать с деревенским хлебом.

Свиные ножки в сухарях с горчицей

Pieds de porc panés à la moutarde

Подготовка: 25 мин. / Запекание: 30 мин.

На 4 порции

4 свиные ножки · 2 яйца
1 столовая ложка арахисового масла · 2 столовые ложки пшеничной муки
2 столовые ложки панировочных сухарей · 30 г сливочного масла
соль, черный перец · 1 баночка горчицы "Мо"*

1. Разрубить свиные ножки вдоль и разнять их на половинки.
2. Взять три миски: в первой взбить яйца с арахисовым маслом, солью и перцем, во вторую насыпать муку, в третью — сухари.
3. Разогреть духовку на режиме "гриль", щедро обвалять половинки ножек в муке, потом в яйце и напоследок — в сухарях, при помощи кисточки обмазать их растопленным сливочным маслом. Запекать прямо под грилем, либо, если у вас имеется барбекю, запечь ножки на раскаленных углях, полив несколько раз сливочным маслом, и подавать их горячими с горчицей.
4. На гарнир подайте пюре из гороха.

* Мягкая горчица из цельных зерен; впервые появилась в городке Мо. Продают ее в белых керамических баночках, горлышко которых заливают воском. (Можно заменить обычной, не острой горчицей.)

Свиные ножки и уши на гриле

Pieds et oreilles grillés

Подготовка: 10 мин. / Запекание: 12 мин.

На 4 порции

2 вареные свиные ножки · 2 вареных свиных уха
100 г слабосоленого сливочного масла · 80 г панировочных сухарей
2 столовые ложки дижонской горчицы

1. Разогреть духовку на режиме "гриль". Растопить сливочное масло на медленном огне. Высыпать сухари в глубокую тарелку.
2. Смазать свиные ножки и уши горчицей, обвалять в сухарях, слегка придавливая панировку к мясу, и выложить в большую форму для запекания.
3. Полить ножки и уши растопленным сливочным маслом, положить на гриль и запекать минут 6. Перевернуть, полить остатками масла и запекать еще 6 минут. Подавать немедленно, горячими.

Заливное из кролика

Lapin en gelée

Подготовка: 1 ч. / Варка: 1 ч. / Маринование: 1 ч.

На 4 порции

1 упитанный кролик (отделить мясо от костей и разрезать на куски, кости и печень не выбрасывать) · 100 г шпика · 2 моркови
2 луковицы · 1 телячья ножка · 1 большой пучок петрушки

Для маринада:

½ бутылки сухого белого вина хорошего качества
1 стакан оливкового масла · 2 луковицы · 2 моркови · 1 букет гарни
соль, молотый черный перец

1. Накануне приготовить маринад: в большую глубокую миску вылить белое вино и оливковое масло, добавить букет гарни, соль и перец. Очистить и порезать морковку и лук, добавить их в маринад. Положить в маринад кусочки мяса и печени, перемешать, закрыть пленкой или фольгой и мариновать в течение 12 часов, изредка перемешивая.

2. На следующий день приготовить желе-аспик*: очистить и нарезать лук и 1 морковку, залить водой и варить в течение часа вместе с костями кролика и телячьей ножкой. Через час процедить аспик через дуршлаг (а еще лучше — через сито) и остудить.

3. Нарезать тонкими ломтиками шпик, выложить ими дно и стенки огнеупорной формы. Очистить и нарезать оставшиеся луковицу и морковку. Выложить в форму куски кролика, равномерно распределить лук и морковь, смочить небольшим количеством маринада и запекать в закрытой форме около часа, следя за тем, чтобы в ней всегда оставалось немного жидкости. В случае необходимости можно поставить форму на водяную баню.

4. Когда кролик будет готов, вынуть форму из духовки и остудить. Вымыть и мелко нарезать петрушку, добавить ее в застывающее желе-аспик.

5. Вынуть из формы ножки кролика и нижнюю часть спинки. Крупно нарезать ножом или ручной шинковкой, оставив верхнюю часть спинки и печень. Вылить в форму часть желе, сверху выложить цельные куски спины и печень, а затем выкладывать слоями рубленого кролика и поливать его желе, пока не закончатся ингредиенты. Хорошо утрамбовать, залить остатком желе — кролик должен быть им полностью покрыт. Закрыть форму крышкой и поместить в холодильник. Оставить на день-два, и только потом блюдо можно пробовать.

* Бульон, выпаренный и охлажденный до состояния желе.

Студень из свиной головы

Fromage de tête de porc

Подготовка: 1 ч. / Варка: 5–8 ч. / Охлаждение: 24 ч.
Готовить за несколько дней до подачи на стол

На 4 порции

1 свиная голова · 1 литр сухого белого вина
2 букета гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка, сельдерей)
3 луковицы · 2 шт. гвоздики · 4 моркови · 1 свиная ножка
соль, молотый черный перец

1. Очистить луковицы и в две из них воткнуть по одному бутончику гвоздики. Почистить морковку, крупно порезать и высыпать в большую кастрюлю. Затем положить туда букет гарни, свиную голову и разрубленную вдоль ножку, влить белое вино, посолить, поперчить и залить водой. Варить не менее 5 часов, однако вполне возможно, что на варку уйдет и 8 часов, если мясо лежит в кастрюле в несколько слоев. Регулярно снимать пену.

2. Остудив мясо в бульоне, вынуть его из кастрюли. Порезать узкими полосками свиную голову. Соскрести мякоть с половинки ножки. Все мясо хорошо перемешать в большой прозрачной форме. Процедить бульон и залить им мясо. Бульон постепенно будет застывать и в течение суток или полутора превратится в желе.

3. Подавая студень к столу, нарезать его большими ломтями, выложить их на листья зеленого салата и украсить маринованными корнишонами.

Мой совет

Это блюдо легко можно сделать праздничным! Когда будете охлаждать мясо (см. пункт 2), добавьте в него очищенные несоленые фисташки, окунув их предварительно на 1 минуту в кипящую воду и сняв с них кожицу. Не повредят мелко нарезанный чеснок, шалот и петрушка.

Говяжий зельц с соусом винегрет

Museau de bœuf à la vinaigrette

Подготовка: 1 ч. / Варка: 7 ч. / Охлаждение: 24 ч.

На 4 порции

говяжьи губы · 1 телячья ножка · 3 моркови
3 луковицы (в 2 из них воткнуть по 1 шт. гвоздики)
1 букет гарни · крупная соль · 5 горошин черного перца

Для соуса винегрет:

3 столовые ложки арахисового масла
1 чайная ложка уксуса из выдержанного вина
½ чайной ложки горчицы "Мо" · соль, молотый черный перец
½ пучка петрушки · ½ пучка кервеля · ½ пучка шнитт-лука

1. Вскипятить 3 литра воды с букетом гарни, двумя луковицами с гвоздикой и тремя морковками, очищенными и порезанными кружочками. Добавить крупную соль и горошинки перца. Варить 20 минут.

2. Опустить говяжьи губы в кипящий отвар и варить в течение часа. Через полчаса добавить в бульон разрубленную пополам телячью ножку и варить еще полчаса. К этому времени говядина станет "обваренной", т. е. избавится от слизистой оболочки и будет готова к употреблению. Вынуть губы и телячью ножку, тщательно процедить бульон, лучше через сито, и вскипятить на сильном огне. Положить в него мясо, закрыть крышкой и варить на медленном огне 5 часов: бульон должен лишь слегка побулькивать. Не забывайте снимать пену, чтобы бульон был прозрачным.

3. После 5 часов варки мякоть ножки должна легко отделяться от костей. Остудить мясо, не вынимая его из бульона.

4. Когда мясо остынет, вынуть говяжьи губы и порезать их крупными кусками. Затем достать из бульона половинки телячьих ножек, соскрести мясо, смешать с говядиной и переложить все в большую керамическую форму. Залить тщательно процеженным бульоном, закрыть форму и оставить "схватываться" по меньшей мере на сутки.

5. Перед подачей на стол приготовить соус: смешать масло с уксусом, посолить, поперчить, добавить горчицу, хорошо перемешать, посыпать измельченной петрушкой, кервелем и шнитт-луком. Снова перемешать.

6. Вынуть зельц из формы, опрокинув ее на стол или на доску. Нарезать тонкими ломтиками, выложить в глубокое блюдо, залить соусом винегрет с травами и немедленно подавать на стол.

Бычьи хвосты с луком-пореем под прессом

Pressé de queue de bœuf aux blancs de poireaux

Подготовка: 20 мин. / Варка: 2 ч. / Охлаждение: 24 ч.

На 4 порции

1 кг бычьих хвостов · 2 моркови
2 луковицы · 8 стеблей молодого лука-порея
2 букета гарни · 2 зубчика чеснока
½ пучка кервеля
2 столовые ложки оливкового масла
соль, молотый черный перец
1 чайная ложка порошкового желатина

1. Почистить и порезать морковь, репчатый лук и чеснок. Сложить в сотейник, добавить оба букета гарни, залить водой и довести до кипения. Нарезать бычьи хвосты ровными кусочками длиной по 6–7 см, положить в бульон и, накрыв крышкой, варить около 2 часов, периодически снимая пену.

2. Очистить лук-порей, оставив только белую часть стебля (зеленая пригодится для супа из порея и картошки), варить на пару около 15 минут.

3. Когда бычьи хвосты полностью сварятся и мясо будет легко отделяться от костей, вынуть их шумовкой на дуршлаг. Снять мясо с костей и обсушить его на бумажном полотенце.

4. Процедить бульон и приготовить из него желе, сверившись с инструкцией на упаковке желатина. Налить немного желе на дно фарфоровой формы. Повертеть ее, чтобы желе равномерно распределилось по стенкам, и выкладывать поочередно слои мяса и лука-порея, закончив слоем мяса. Залить оставшимся желе, накрыть дощечкой, утрамбовать, положить сверху груз. Поместить в холодильник минимум на сутки.

5. Выложить на большое блюдо, опрокинув на него форму с заливным. Нарезать толстыми ломтями, украсить веточками кервеля, сбрызнуть оливковым маслом.

Мой совет

Чтобы приготовить желе-аспик для этого рецепта, вы можете сварить в бульоне из бычьих хвостов половину телячьей ноги. Таким образом, вам не придется готовить желе из желатина.

Маринованные перцы

Poivrons marinés

Подготовка: 40 мин. / Запекание: 30 мин. Готовить накануне подачи на стол

На 4 порции

3 сладких красных перца · 3 сладких желтых перца · 1 головка молодого чеснока
300 мл оливкового масла первого отжима · 1 лайм · соль, молотый черный перец

1. Разогреть духовку до 210 °С. Вымыть перцы и обсушить их на бумажном полотенце. Положить их на противень, поместить в духовку и печь, время от времени переворачивая, чтобы они запеклись со всех сторон. Когда кожица перцев почернеет, вынуть их и остудить.
2. Почистить чеснок, нарезать тоненькими лепестками. Снять кожицу с перцев, разрезать их пополам, вынуть семена и плодоножки. Разрезать на узкие полоски и уложить слоями в керамическую форму, прокладывая каждый слой пластинками чеснока, посыпая солью и перцем. Залить оливковым маслом и соком лайма, накрыть крышкой, и если время позволяет, мариновать целый день.
3. Подавать перцы холодными, с поджаренным хлебом.

Лук-порей в соусе винегрет

Poireaux vinaigrette

Подготовка: 25 мин. / Варка: 20 мин.

На 4 порции

1 кг стеблей молодого порея · 4 яйца

Для соуса винегрет:

1 столовая ложка уксуса из выдержанного вина · 4 столовые ложки оливкового масла
2 луковицы шалота · соль, молотый черный перец · 1 пучок кервеля или шнитт-лука

1. Отрезать зеленые листья порея. Белые стебли вымыть, почистить и порезать на куски длиной 10 см. Варить в пароварке минут 10.
2. Пока порей готовится, сварить вкрутую яйца. Очистить и мелко порубить шалот.
3. Приготовить соус: тщательно смешать масло с уксусом, добавить в смесь шалот, посолить, поперчить, тщательно перемешать; нарезать кервель, половину высыпать в соус.
4. Когда порей сварится, обсушить его на бумажном полотенце. Подержать яйца под холодной водой и очистить их.
5. Два яйца разрезать на четвертинки. Разложить лук-порей на блюде, окружив его ломтиками яиц. Оставшиеся яйца крупно порубить и посыпать ими порей. Полить соусом, посыпать оставшимся кервелем и немедленно подавать на стол.

Салат фризе со шкварками

Frisée aux lardons

Подготовка: 30 мин. / Термическая обработка: 30 мин.

На 4 порции

1 кочан желтого салата фризе · 200 г копченого шпика

Для горчичного соуса:

4 столовые ложки подсолнечного масла · 1 столовая ложка уксуса из выдержанного вина
1 чайная ложка горчицы "Мо" · 2 луковицы шалота · соль, молотый черный перец

1. Хорошо промыть салат, откинуть на дуршлаг, обсушить, разобрать на листья.
2. Шпик нарезать ломтиками, бланшировать в кипящей воде, слить и обжарить в сковородке с антипригарным покрытием.
3. Приготовить горчичный соус: смешать горчицу с уксусом, добавить очищенный и измельченный шалот, посолить, поперчить, влить тонкой струйкой оливковое масло, как при приготовлении майонеза.
4. Выложить листья фризе в большой салатник, залить горчичным соусом, перемешать, посыпать шкварками и подавать на стол с чесночными сухариками.

Фуа-гра с мускатом

Foie gras au muscat

Подготовка: 20 мин. / Запекание: 20 мин. или 1 ч. / Маринование: 12 ч.

На 4 порции

2 гусиные печенки весом по 400–500 г
соль, молотый черный перец
½ лимона · 1 бутылка муската

1. Очистить гусиную печень от жилок и пленок, чтобы она стала идеально чистой, и высушить на бумажном полотенце. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, чтобы печень не потемнела, положить в небольшую толстостенную кастрюльку и залить мускатом: он должен полностью покрывать печень. Поставить в холодильник на 12 часов.

2. На следующий день разогреть духовку до 190 °С, вынуть кастрюльку из холодильника, слить из нее вино, поставить в духовку и запекать 10 минут.

3. Достать кастрюльку из духовки, переложить печенку в белую глиняную форму, залить вином, в котором мариновалась печень, и поставить в духовку еще на 10 минут.

4. По истечении этого времени печенка должна быть наполовину готова. Остудить ее прямо в форме и поставить в холодильник. Вынуть непосредственно перед подачей на стол. По возможности подождите сутки — надо, чтобы у фуа-гра было время "осесть".

Мой совет

Если вы предпочитаете не полусырую печень, как в моем рецепте, а полностью пропеченную, нагрейте духовку до 90 °С, поставьте форму на водяную баню и запекайте в течение часа. Вынув форму из духовки, остудите печень, а потом поставьте в холодильник.

Яйца в винном соусе

Œufs en meurette

Подготовка: 30 мин. / Варка 30 мин.

На 4 порции

½ бутылки красного анжуйского вина · 2 маленькие молодые морковки
1 головка репчатого лука · 4 луковицы шалота · 200 г копченой грудинки
1 букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка, сельдерей)
соль, молотый черный перец · 4 зубчика чеснока · 8 яиц
1 пучок петрушки или эстрагона · 1 чуть зачерствевший багет

1. Почистить и крупно порезать морковку, репчатый лук и шалот.

2. Налить в кастрюльку анжуйское вино, довести до кипения на медленном огне, всыпать репчатый лук, шалот и морковь, добавить букет гарни и варить на медленном огне (можно добавить полкусочка сахара, чтобы убрать кислый привкус) в течение примерно 10 минут.

3. Очистить и порезать тонкими пластинками чеснок.

4. Нарезать грудинку мелкими кубиками. Положить в холодную воду, довести до кипения, варить 3 минуты, слить, отложить в сторону.

5. Нарезать багет ломтиками, срезать корку. Каждый ломтик с двух сторон натереть чесноком, потом нарезать на кубики.

6. Процедить винный соус через частый дуршлаг, вылить в кастрюлю и довести до кипения. Осторожно выпускать в кипящее вино яйца, одно за другим, и варить на очень слабом огне (минут 5).

7. Погрузить глубокие тарелки в кипящую воду, высушить их, положить на них натертые чесноком сухарики, в центр каждой тарелки выложить по два яйца, залить винным соусом и посыпать кусочками грудинки. Сверху украсить измельченной петрушкой или эстрагоном.

Мой совет

Для этого рецепта лучше всего подойдет анжуйское вино "Шато де Тинье".

Яичница-болтунья с зеленой спаржей

Œufs brouillés aux asperges vertes

Подготовка: 30 мин. / Термическая обработка: 15 мин.

На 4 порции

2 пучка зеленой спаржи
80 г сливочного масла · 8 яиц
½ багета, слегка зачерствевшего · соль, молотый черный перец

1. Взять верхушки побегов спаржи, почистить, если это необходимо. Отварить на пару в течение 7 минут, остудить.

2. Растопить в сковородке 20 г сливочного масла, выложить туда спаржу и томить под крышкой минут 5, время от времени переворачивая.

3. Разбить яйца в миску и слегка взбить их. Растопить в сотейнике с антипригарным покрытием 20 г масла, вылить туда яичную массу и хорошенько размешать деревянной ложкой. Поставить сотейник на водяную баню и держать на огне, постоянно помешивая. Когда яйца начнут "схватываться", то есть прилипать к стенкам, погасить огонь, накрыть крышкой и снять с плиты.

4. Нарезать багет толстыми ломтиками. Растопить 30 г масла в большой сковороде, положить туда кусочки хлеба и обжарить с каждой стороны по 5 минут. Добавить в яичницу кусочки оставшегося масла, перемешать и под конец положить верхушки спаржи, стараясь не сломать их.

5. На горячие тарелки разложить небольшими порциями яичницу-болтунью с верхушками спаржи, обложить ее гренками и немедленно подать на стол.

6. Если вы готовите эту яичницу в грибной сезон, замените спаржу лисичками.

Мой совет

Чтобы это блюдо сделать праздничным, нарежьте в него тоненькими ломтиками один белый или черный трюфель.

*Киш лорен**

Quiche lorraine

Подготовка: 20 мин. / Запекание: 30 мин. Готовить накануне подачи на стол

На 4 порции

250 г копченой грудинки · 100 мл крем-фреш высокой жирности · ½ литра молока · 5 яиц
соль, молотый черный перец · щепотка мускатного ореха · 10 г сливочного масла,
чтобы смазать форму · 100 г сыра конте** · 4 большие луковицы · 20 г пшеничной муки

Для рассыпчатого теста:

250 г просеянной пшеничной муки · 140 г размягченного сливочного масла
1 яйцо · щепотка соли · 200 мл воды

1. Накануне замесить рассыпчатое тесто: в большую миску просеять муку, сделать углубление в центре, высыпать в него соль, разбить яйцо, положить масло, нарезанное на маленькие кусочки, и осторожно, кончиками пальцев замесить тесто, постепенно доливая воду, пока тесто не превратится в упругую массу. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 12 часов.

2. На следующий день разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом форму с высокими бортиками.

3. Вынуть тесто из пленки и раскатать его скалкой на столе, присыпанном мукой. Выложить пласт в форму, легонько прижав его ко дну и стенкам; насыпать на тесто фасоль и печь примерно 10 минут.

4. Пока тесто печется, приготовить начинку. Очистить и крупно порезать лук. Снять шкурку с грудинки, нарезать мелкими кусочками. Опустить нарезанную грудинку на 5 минут в кипящую воду, а затем откинуть на дуршлаг. Натереть на крупной терке сыр.

5. В большой сковороде с антипригарным покрытием обжарить лук. Когда он станет прозрачным, добавить кусочки грудинки. Пусть все вместе поджарится в течение 5 минут.

6. В большой миске взбить яйца со сметаной, молоком, половиной порции тертого сыра, посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Всыпать шкварки с луком и тщательно все перемешать.

7. Вынуть форму с тестом из духовки, удалить фасоль. Вылить начинку в "корзинку" из теста. Посыпать сверху остатками тертого сыра и снова поставить форму в духовку примерно на 20 минут: пирог должен покрыться слегка подрумяненной хрустящей корочкой, а начинка остаться мягкой.

* Открытый пирог с начинкой из бекона, сыра, взбитых яиц, сливок или молока впервые стали готовить в Лотарингии примерно по тому же рецепту, который предлагается в этой книге. Ныне разновидностей такого пирога великое множество.

** Твердый фермерский сыр из коровьего молока, традиционно производится в области Франш-Конте. Имеет плотную текстуру, нежный и пикантный вкус и легкий фруктовый запах. (Можно заменить любым твердым сыром.)

Мой совет

Лично я предпочитаю киш лорен с луком, но в классическом рецепте его нет. Вам решать...

Равиоли с лангустинами и петрушкой

Ravioles aux langoustines et au persil

Подготовка: 30 мин. / Варка: 1 мин.

На 4 порции

16 свежих маленьких лангустинов · 1 пучок петрушки · 50 г сливочного масла
½ лимона · 1 пакет теста для равиоли из китайского магазина · 1 желток

1. Очистить лангустины, удалить хвосты и головы.

2. Помыв петрушку, высушить ее на бумажном полотенце и оборвать листочки.

3. Расстелить листики теста, на каждый квадратик положить по лангустину, под него и на него — по два листочка петрушки. Накрыть вторым квадратиком теста, аккуратно склеив края желтком. Вырезать ножом равиоли любой формы (на фото они квадратные).

4. Варить равиоли 1 минуту в большом количестве подсоленного кипятка. Аккуратно слить воду и заправить равиоли сливочным маслом, которое предварительно следует растопить и смешать с лимонным соком.

5. Подавать горячими.

*Улитки в соусе персийяд**

Escargots en persillade

Подготовка: 15 мин. / Варка: 20 мин.

На 4 порции

24 виноградные улитки, уже сваренные в собственном соку · 100 г очень свежего сливочного масла · 1 пучок петрушки · 2 зубчика чеснока · соль, молотый черный перец

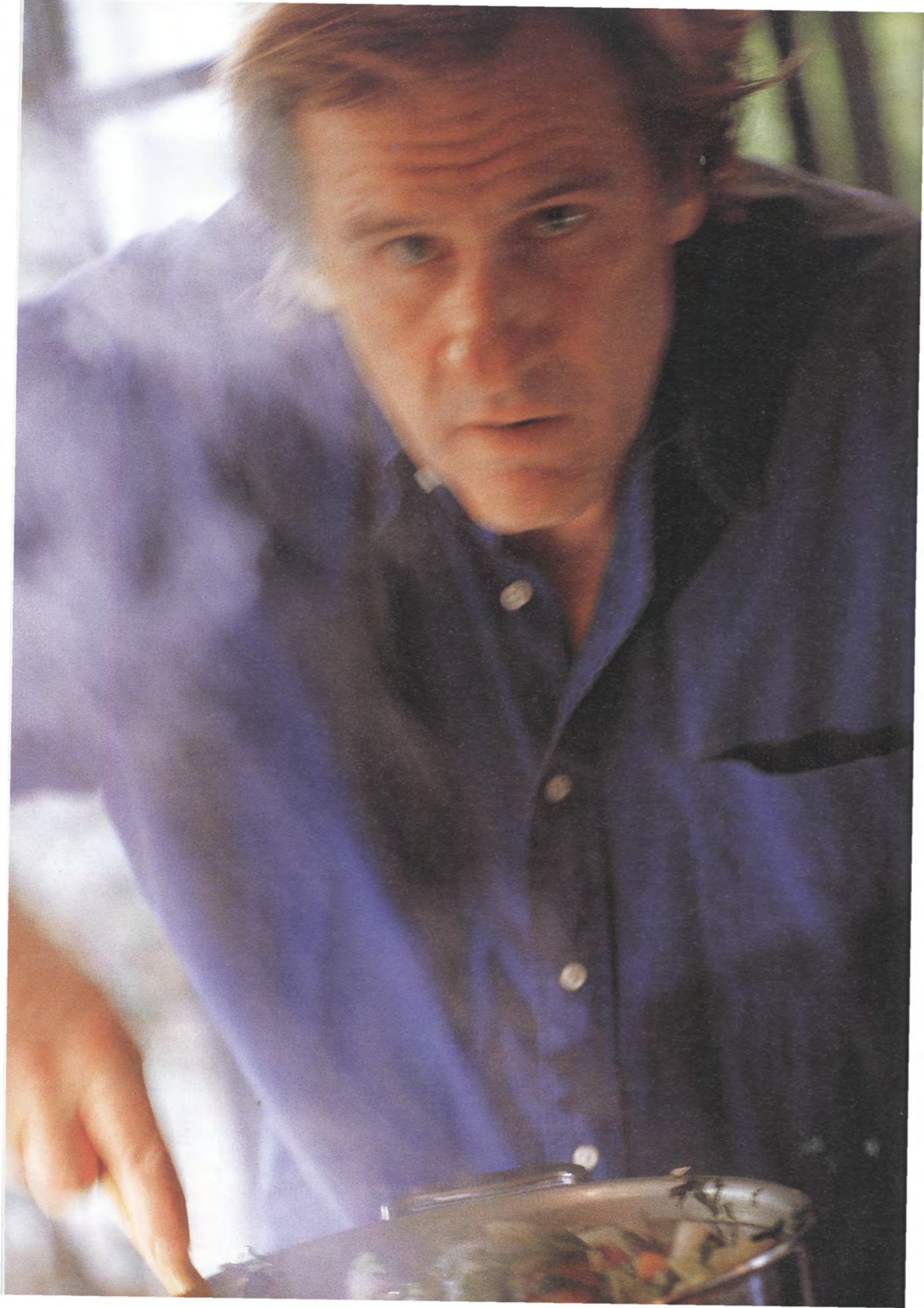
1. Воду посолить и вскипятить, погрузить в нее улитки и нагревать около 20 минут.

2. Откинуть на большой дуршлаг и остудить. Пока улитки остывают, приготовить масло для улиток: вилкой размять сливочное масло, добавить чеснок, пропущенный через чесночный пресс, и измельченную петрушку, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Должна получиться мягкая ароматная паста.

3. Аккуратно вынуть улитки из раковин и удалить черный кончик, чтобы улитки не отдавали горечью. Вновь вложить улитки в раковины, добавить по кусочку масла с петрушкой. Выложить улитки в сковороду и томить до тех пор, пока масло в них не начнет пузыриться.

4. Выложить улитки в глубокие тарелки, предварительно посыпав дно крупной солью, чтобы улитки не переворачивались. Подавать со свежим французским батоном.

* Смесь из нарезанной петрушки и чеснока, которая добавляется к некоторым блюдам в конце готовки.



Супы и традиционные блюда

Я очень люблю блюда, которые часами томятся на медленном огне, особенно супы. Во все времена супы составляли основу традиционной семейной трапезы, и я не устаю поражаться их бесконечному разнообразию. В одной только Франции их великое множество: от овощных, вроде густой крестьянской похлебки, вкус которой меняется в зависимости от набора продуктов, — до рыбных, например, провансальского буйабеса с непременным соусом руй.

Суп — это всегда объедение.

*Минестроне**

Minestrone

Подготовка: 1 ч. / Варка: 1 ч. / Замачивание: 12 ч.

На 4 порции

200 г белой тарбской фасоли или фасоли коко** · 200 г свежих бобов
200 г свежего зеленого горошка · 2 кабачка · 2 моркови · 1 красный сладкий перец
4 помидора · 3 зубчика чеснока · 1 стебель сельдерея · 1 букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка) · 1 веточка свежего розмарина · 8 листиков базилика · 50 г пасты ригати (или другой пасты) · оливковое масло · соль, молотый черный перец
сухарики, пармезан, соус писту***, тапенад****

1. Накануне замочить фасоль на 12 часов.

2. На следующий день почистить чеснок и вымыть стебель сельдерея. Помыть кабачки и порезать их кубиками, не очищая. Почистить и порезать так же морковку. Помыть порезать кубиками помидоры и перец, вынув из него семена. Растолочь в ступке чеснок. Нарезать кубиками сельдерей.

3. Слить и промыть фасоль. Вылущить бобы и горошек. Варить фасоль и бобы в литре воды в течение получаса. Через пятнадцать минут добавить горошек и порезанный сладкий перец.

4. Через полчаса добавить в суп все оставшиеся овощи, опустить туда букет гарни и розмарин, посолить, поперчить и варить на медленном огне еще минут 30.

5. Пока суп готовится, сварить пасту в кипящей подсоленной воде в течение 7 минут, откинуть на дуршлаг.

6. Вынуть из супа букет гарни и веточку розмарина, положить в него пасту и варить еще 5 минут.

7. Теперь минестроне готов и его можно разлить в подогретые тарелки, посыпав сверху измельченными листочками базилика и влив чуточку оливкового масла.

8. Подавать горячим или теплым.

* Итальянский овощной суп с пастой или рисом. В суп кладут разнообразные овощи, которые варьируются в зависимости от региона, и различные виды пасты.

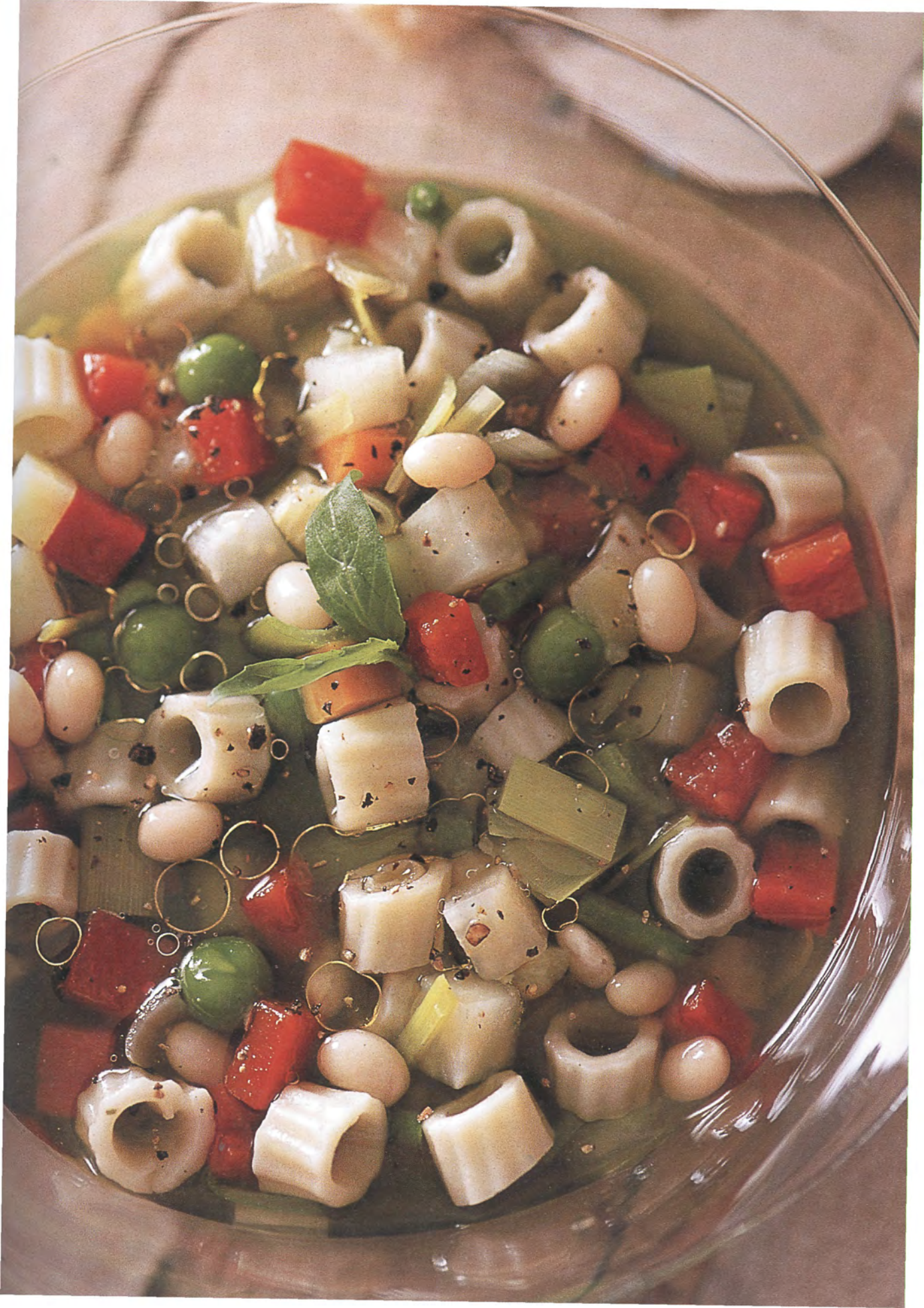
** Можно заменить любой белой фасолью хорошего качества.

*** Провансальский густой однородный соус из помидоров, свежего базилика, чеснока и оливкового масла.

**** Провансальская приправа из растертых в ступке каперсов, анчоусов и маслин с добавлением оливкового масла, лимонного сока и ароматных трав.

Мой совет

Подавайте минестроне с сухариками, свеженатертым пармезаном, соусом писту и тапенадом — кому что нравится.



Крем-суп из зеленой спаржи со щавелем

Crème d'asperges vertes à l'oseille

Подготовка: 30 мин. / Варка: 2 ч 15 мин.

На 4 порции

1 кг зеленой спаржи · 150 г молодого лука (головки и перо)
50 мл оливкового масла · 50 г сливочного масла · 100 мл крем-фреш · 50 г щавеля

Для бульона из птицы:

500 г костей и потрохов домашней птицы · 100 г моркови
100 г репчатого лука · 100 г белого стебля лука-порея
100 г сельдерея · 1 букет гарни
соль, молотый черный перец

1. Сварить бульон из птицы: сложить кости и потроха в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить, постоянно снимая пену и добавляя воды. Жир с поверхности снять шумовкой.

2. Почистить все овощи, мелко порезать их, положить в кастрюлю вместе с букетом гарни, посолить, поперчить и варить час или два, постоянно снимая накипь.

3. Когда бульон сварится, вынуть шумовкой кости и потроха. Остудив бульон, процедить через частый дуршлаг или сито. Можно использовать его сразу или, разлив по бутылкам, хранить в холодильнике для приготовления разных блюд.

4. Очистить спаржу и порезать, отложив верхушки для украшения. Почистить и порезать лук (зеленые перья в том числе).

5. Подогреть половину порции оливкового масла в кастрюле, слегка обжарить в нем лук (вместе с перьями), залить литром бульона, положить в него спаржу (без верхушек) и варить 10 минут.

6. При помощи блендера превратить суп в однородную массу. Остудить на колотом льду.

7. Пока суп остывает, слегка взбить миксером крем-фреш.

8. В маленькой кастрюльке растопить 20 г сливочного масла, положить в него щавель. Держать на огне, перемешивая деревянной ложкой, пока щавель не станет совсем мягким.

9. Подогреть крем-суп. Добавить в него щавель, хорошенько взбить, попробовать и добавить соль и перец по вкусу. Положить оставленные верхушки спаржи и еще немного подержать суп на медленном огне, не доводя до кипения; добавить оставшееся сливочное масло, нарезанное кубиками.

10. Вылить крем-суп в подогретую супницу, заправить ложечкой оливкового масла и украсить в центре завитком взбитой крем-фреш. Подавать немедленно.

Крем-суп из артишоков с каштанами

Crème d'artichauts aux châtaignes

Подготовка: 1 ч. / Варка: 1 ч. 20 мин.

На 4 порции

8 артишоков пуаврад* · 250 мл молока · 80 мл крем-фреш · 60 г сливочного масла
соль, молотый черный перец · 1 баночка каштанов (250 г)

1. Поместить артишоки в скороварку и варить их в течение 15 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Когда они будут готовы, слить воду, ободрать листья и удалить донышко. Нарезать тонкими ломтиками. Положить в кастрюльку, добавив сливочное масло, молоко, половину порции крем-фреш, соль и перец, и, закрыв крышкой, тушить 15 минут.

* Молодые мелкие артишоки сортов "фиолетовый прованскальский" или "пти-виоле", которые часто едят сырыми.

2. Когда артишоки станут мягкими, переложить их в блендер и измельчить, чтобы получилась однородная густая масса. Процедить ее через сито, вылить обратно в кастрюлю и подогреть. Добавить оставшуюся крем-фреш.

3. Одновременно разогреть каштаны в сковородке с антипригарным покрытием.

4. При подаче на стол вылить крем-суп из артишоков в красивую подогретую супницу и посыпать его каштанами.

Суп из розового чеснока

Soupe d'ail rose

Подготовка: 20 мин. / Варка: 1 ч.

На 4 порции

12 зубчиков розового чеснока* · 2 картофелины · 1 луковица
2 стакана бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
2 стакана бульона из телятины (см. рецепт на стр. 79)
1 букет гарни · 100 мл оливкового масла · 1 чуть зачерствевший багет
50 г соленого сливочного масла · ½ пучка кервеля (по желанию)

1. Почистить чеснок, разрезать зубчики пополам. Почистить и мелко нарезать лук и картошку.

2. Растопить 20 г сливочного масла в кастрюле и томить в нем лук на очень медленном огне в течение 10 минут, постоянно помешивая и следя, чтобы лук не подрумянился. Высыпать в кастрюлю чеснок, картошку, влить бульон из телятины и из птицы, положить букет гарни, довести до кипения и варить под крышкой 45 минут. Понемногу подливать воду.

3. В самом конце варки вынуть букет гарни, шумовкой выловить чеснок и, раздавив его в ступке, положить обратно в кастрюлю. Тщательно перемешать.

4. Вылив суп в блендер, измельчить до получения однородной массы. Процедить через сито, вылить обратно в кастрюлю и подогреть. Взбить венчиком, вливая тонкой струйкой оливковое масло.

5. К супу приготовить сухарики: срезав корку, нарезать батон кубиками и поджарить в остатках сливочного масла.

6. Вылить крем-суп в подогретую супницу и посыпать сверху сухариками. Перед самой подачей можно посыпать суп мелко нарезанным кервелем.

7. Подавать немедленно, очень горячим.

* Разновидность чеснока, которую выращивают во Франции. Розовый чеснок более острый и жгучий, чем обычный белый, с крупными сочными зубчиками.

Мой совет

Чесночный суп славится не только утонченным вкусом, но и лечебными свойствами: он весьма полезен людям, страдающим сердечно-сосудистыми и респираторными заболеваниями.

Суп из бобов

Soupe aux fèves

Подготовка: 30 мин. / Варка: 1 ч.

На 4 порции

600 г свежих бобов · 1 картофелина
2 луковицы шалота · 1 лист шалфея
1 веточка тимьяна · ½ пучка базилика
соль, молотый черный перец
100 мл крем-фреш · 1 пучок шнитт-лука

1. Вылущив из стручков бобы, погрузить их на 1 минуту в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и снять кожицу.
2. Почистить и нашинковать шалот, почистить и порезать кубиками картошку.
3. Приготовить бульон: вскипятить литр подсоленной воды, добавив туда перец, шалфей и тимьян. Опустить в бульон бобы: всего они будут вариться около часа.
4. Через полчаса после начала варки добавить нарезанную кубиками картошку и нашинкованный шалот и варить еще полчаса на медленном огне.
5. Когда бобы сварятся, откинуть овощи на дуршлаг и отложить четвертую часть целых бобов в отдельную посуду. Затем все остальное сложить в блендер, добавить немного бульона и измельчить до однородной массы, постепенно доливая бульон, пока не получится суп нужной вам консистенции.
6. Вылить суп в кастрюлю, добавить крем-фреш и базилик. Подержать немного на огне, разлить его по подогретым тарелкам, посыпать сверху отложенными вареными бобами и мелко нарезанным шнитт-луком.

Мой совет

Шнитт-лук можно заменить кервелем или петрушкой.
Я иногда добавляю в последний момент кусочки копченой свиной грудинки.

Томатный суп с тыквой

Soupe à la tomate et au potiron

Подготовка: 30 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

500 г спелой тыквы · 4 крупных помидора · 2 картофелины
2 стебля лука-порея · 20 г сливочного масла · 200 мл крем-фреш
20 г тонко наструганного пармезана
щепотка мускатного ореха · 16 поджаренных ломтиков хлеба
1 зубчик чеснока · соль, молотый черный перец

1. Почистить тыкву и порезать ее на кубики по 2 см. Почистить, помыть и порезать картошку. Помыть лук-порей и тонко нашинковать его. Помыть помидоры и, опустив их на минуту в кипящую воду, снять с них шкурку. Вынуть семена, порезать мякоть помидоров кубиками и размять ее.

2. В большой сковороде обжарить мелко нашинкованный лук-порей в 20 г сливочного масла, добавить помидоры и тушить до получения густого пюре. Затем положить туда кусочки тыквы и картошки, чуть сбрызнув сверху водой, и тушить не менее 20 минут.

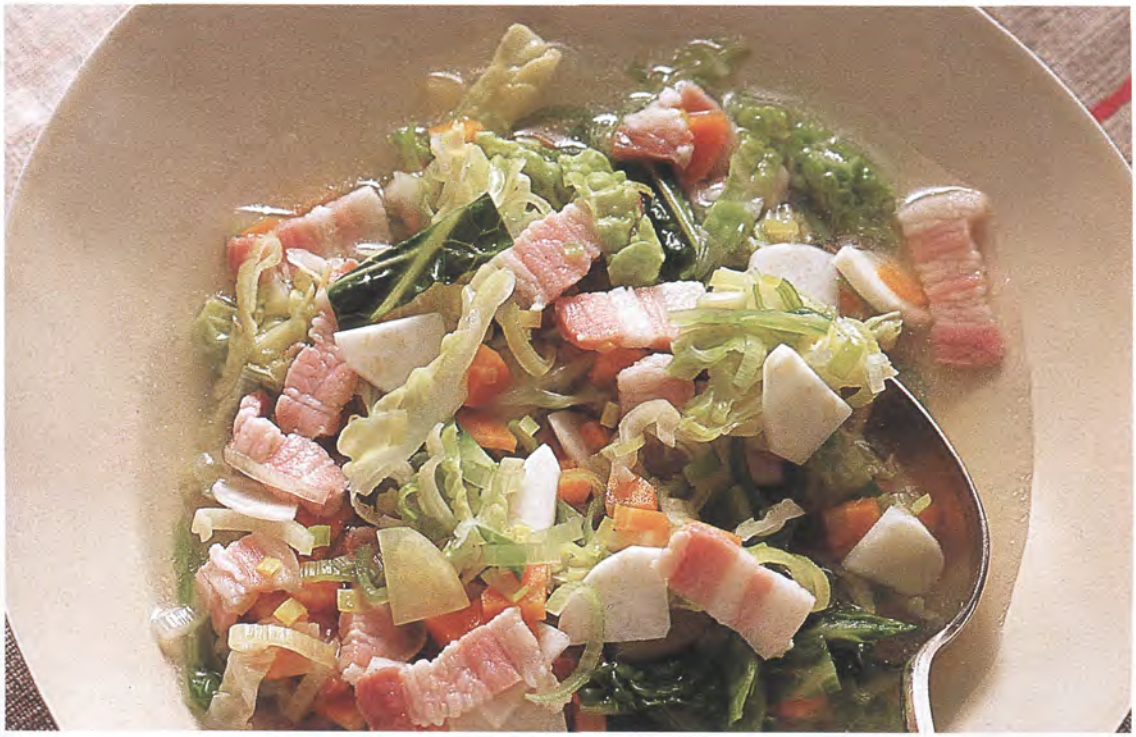
3. Когда тыква станет мягкой, выложить содержимое сковороды в блендер и измельчить, чтобы получился пышный крем.

4. Вылить в кастрюлю крем-суп и половину порции крем-фреш, попробовать, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного мускатного ореха и остаток крем-фреш и подогреть на медленном огне.

5. Снова взбив горячий суп, посыпать его стружкой пармезана и тут же подать к столу с сухариками, слегка натертыми чесноком.

Мой совет

Я использую пармезан реджано, один из самых ароматных.



Крестьянская похлебка

Potage cultivateur

Подготовка: 30 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

½ корня сельдерея · 1 стебель сельдерея · 2 большие моркови · 2 стебля лука-порея
2 картофелины · ½ кочана савойской капусты · 1 луковица · 50 г сливочного масла
2 куска копченой грудинки · соль, молотый черный перец

1. Вымыв и тонко нашинковав капусту, опустить ее на 5 минут в кипящую подсоленную воду. Почистить, помыть и мелко нарезать все овощи.

2. Откинуть капусту на дуршлаг. Растопить в большой кастрюле 20 г сливочного масла, положить в нее все овощи, залить водой и варить, не накрывая крышкой, на медленном огне. Через некоторое время долить немного воды, посолить, поперчить и варить еще 30 минут, но уже под крышкой.

3. С грудинки срезать шкурку. Порезав грудинку на маленькие кусочки, бланшировать ее либо обжарить на сковороде с антипригарным покрытием; отложить.

4. Когда суп сварится, вынуть шумовкой овощи, разложить их по глубоким тарелкам, добавить по маленькому, с орешек, кусочку сливочного масла и грудинку, залить бульоном и сразу подавать на стол.

Суп с соусом писту

Soupe au pistou

Подготовка: 20 мин. / Варка: 50 мин.

На 4 порции

200 г свежей белой фасоли (или 80 г сухой)
1 листик шалфея · 1 веточка тимьяна
1 картофелина · 2 моркови · 2 кабачка
100 г зеленой фасоли · 2 помидора · 3 луковицы
2 стебля сельдерея · 1 пучок базилика
100 мл оливкового масла
4 ломтя деревенского хлеба
соль, молотый черный перец

1. Если вы используете сухую фасоль, надо замочить ее на ночь в холодной воде, свежую — вылущить и вымачивать некоторое время в холодной воде.
2. Варить фасоль с шалфеем и тимьяном около получаса.
3. Почистить овощи и мелко порезать все, кроме помидоров.
4. Опустить помидоры в кипящую воду, очистить от кожицы, освободить от семян и мелко порезать. Отложить помидоры в сторону, поскольку их не нужно варить вместе с остальными овощами.
5. Вскипятить воду, погрузить в нее все овощи (кроме картошки, которую следует сварить отдельно); посолить, поперчить и варить 15 минут на медленном огне. В другой кастрюле 10 минут варить картошку в подсоленной воде, потом добавить фасоль и варить еще 10 минут. Когда все овощи будут готовы, положить их на дно супницы и залить небольшим количеством бульона.
6. Поджарить на гриле ломти деревенского хлеба. Посыпать суп мелко нарезанным базиликом, добавить помидоры, полить оливковым маслом и немедленно подавать к столу.

Мой совет

Этот суп можно подавать с соусом писту или с тапенадом.

Крем-суп из чечевицы с лангустинами

Crème de lentilles aux langoustines

Подготовка: 20 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

12 крупных лангустинов · 250 г зеленой чечевицы сорта пюи*
1 ломоть копченого шпика
1 кость от варено-копченого окорока
2 луковицы · 1 морковь · кусочек корня сельдерея
500 мл бульона из птицы
1 столовая ложка крем-фреш
2 веточки розмарина · 4 помидора конфи
2 столовые ложки оливкового масла

1. Накануне перебрать чечевицу, промыть и замочить ее в холодной воде.

2. На следующий день почистить лук, морковку и сельдерей.

3. С чечевицы слить воду. Подогреть бульон из птицы, бросив в него веточку розмарина, затем положить в него чечевицу, кусок шпика, кость от окорока и крупно нарезанные овощи, посолить, поперчить и варить 25–30 минут.

4. Процедить суп через дуршлаг, овощи и кость выбросить, шпик отложить в сторону; чечевицу выложить в блендер, добавив крем-фреш и немного бульона, и измельчить до получения густой однородной массы. Понемногу добавлять бульон, чтобы суп приобрел нужную консистенцию.

5. Перед подачей на стол обжарить на сухой сковороде шпик, порезанный маленькими ломтиками, и положить его в чечевичный крем-суп. Очистить лангустины, аккуратно вынув черные внутренности, и обжарить их в течение 7 минут в оливковом масле. Выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир.

6. Прогреть суп на слабом огне, разлить в подогретые тарелки, и, положив в них лангустины, украсить розмарином и помидорами конфи.

* Эта чечевица имеет густо-зеленый цвет и нежный вкус. Ее выращивают в районе Верхней Луары, на вулканических почвах Веле. (Можно заменить обычной зеленой чечевицей.)

Мой совет

Прежде чем подавать крем-суп из чечевицы, вы можете, если хотите, протереть его через сито, он станет от этого еще нежнее.

Суп из мидий с шафраном

Soupe de moules au safran

Подготовка: 30 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

3 литра мидий бушо* · 200 г картофеля восковых сортов
½ стакана белого вина · 800 мл куриного бульона
200 г крем-фреш · 1 щепотка шафрана
1 веточка тимьяна · 1 столовая ложка мелкой кукурузной муки
2 луковицы · соль, молотый черный перец

1. Раковины тщательно вымыть, если нужно, соскрести ножом налипший песок, удалить у мидий "бороду" и погрузить их в холодную воду. Через некоторое время переложить в большую кастрюлю.

2. Картошку почистить, порезать мелкими кубиками.

3. Кастрюлю с мидиями закрыть крышкой, поставить на огонь и, не добавляя воды, дождаться, пока мидии раскроются. Откинуть мидии на дуршлаг, сок, оставшийся на дне кастрюли, процедить, а мидии вынуть из раковин. Впрочем, несколько штук нужно отложить в сторону, оставив их прикрепленными к одной створке раковины: они пригодятся для украшения.

4. Добавив в процеженный сок белое вино, сварить в нем нарезанную картошку. Через десять минут после закипания огонь выключить и накрыть кастрюлю крышкой, чтобы картошка не остыла.

5. Разогреть в другой кастрюле куриный бульон, добавить в него очищенные мидии, вареную картошку, лук, предварительно очищенный и порезанный мелко-мелко, шафран, тимьян, соль и перец. Дождавшись, когда суп хорошо разогреется, перелить его в блендер и, добавив кукурузную муку и половину порции крем-фреш, включить максимальную скорость и приготовить однородное пюре.

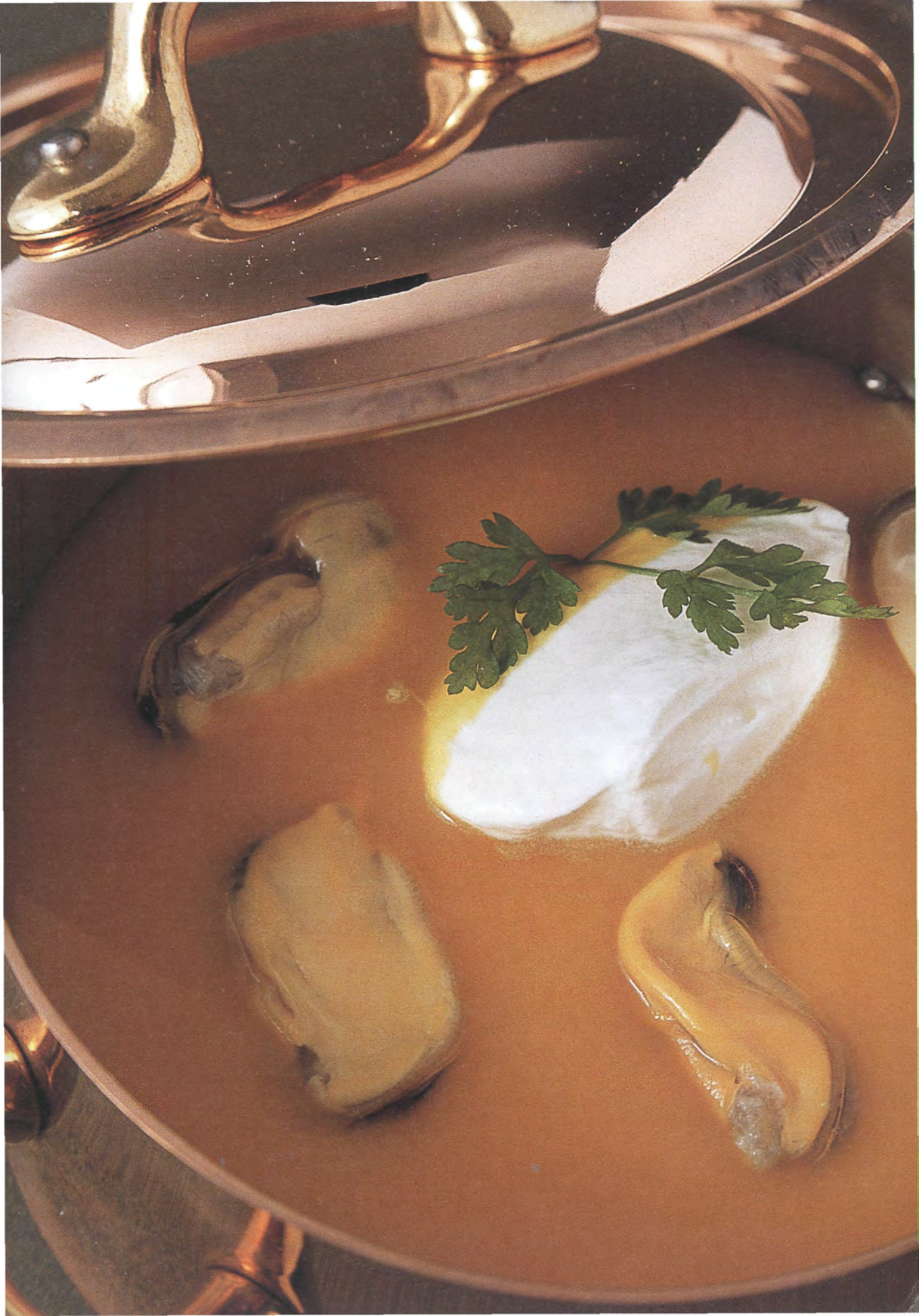
6. Перелить суп обратно в кастрюлю и снова разогреть на маленьком огне.

7. Взбить оставшуюся крем-фреш в крепкую пену и выложить на поверхность супа в виде красивой овальной "котлетки", распределить вокруг оставшиеся мидии в ракушках и подавать прямо в кастрюле, очень горячим.

* Ярко-оранжевое мясо этих мидий очень нежное, ароматное и изысканное. Эти мидии выращивают в садках, отсюда и их название: bouchot по-французски означает "садок".

Мой совет

Постарайтесь найти французские мидии, которые выращивают у острова Мон-Сен-Мишель.



Буйабес

Bouillabaisse

Подготовка: 1 ч. / Варка: 1 ч. 30 мин.

На 4 порции

2 кг морской рыбы и морепродуктов (морской ерш, налим, треска, тилапия, морской язык и камбала, морской петух, морские дракончики, морские улитки, а также мидии) · 4 лангустина 2 головки репчатого лука · 1 головка фенхеля · 3 зубчика чеснока · 100 мл оливкового масла 4 помидора · 1 букет гарни · 2 листика шалфея · 1 щепотка шафрана · 1 кг очищенного и порезанного кусочками картофеля восковых сортов · соль, молотый черный перец · сухарики (для гарнира) · звездочка бадьяна (для украшения)

Для соуса руй:*

1 маленькая вареная картофелина · 1 щепотка шафрана · 200 мл оливкового масла ½ стручка птичьего перца** (по желанию) · 2 зубчика чеснока

1. Выпотрошить рыбу, аккуратно очистить ее от чешуи, отрезать жабры и ополоснуть под струей холодной воды. Порезать рыбу, в зависимости от ее размера и формы, крупными или мелкими кусками и выложить ее на бумажное полотенце.

2. Почистить и крупно нарубить лук и чеснок. Подогреть в кастрюле с толстым дном 2 столовые ложки оливкового масла, потомить в нем лук и чеснок, пока они не станут прозрачными. Добавить куски рыбы и тушить на слабом огне.

3. Пока готовится рыба, ошпарить кипятком помидоры, снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена, порезать. Положить в кастрюлю с рыбой и потушить еще 5 минут. Налить в кастрюлю воды, так чтобы она полностью закрыла рыбу, посолить, поперчить, добавить букет гарни и шалфей и довести до кипения, а затем оставить на среднем огне минут на 30, чтобы вода потихоньку булькала.

4. Пока суп варится, помыть и порезать тонкими ломтиками фенхель и обжарить его в столовой ложке оливкового масла до золотистого цвета. Процедить рыбный бульон. Переложить фенхель в кастрюлю и залить его бульоном. Снова довести до кипения, положить в бульон рыбу и шафран, потом мелко нарезанную картошку и варить еще 10 минут.

5. Приготовить соус руй: измельчить чеснок, добавить размятую картошку, щепотку шафрана и взбить с оливковым маслом, как майонез. Поджарить кусочки хлеба на сухой сковородке.

6. Лангустинов сварить в течение 10 минут в кур-буйоне (см. рецепт на стр. 42).

7. Вылить буйабес в большую подогретую супницу и украсить лангустинами и звездочкой бадьяна. К буйабесу подать в соуснике руй и в отдельной мисочке — поджаренные сухарики.

* Провансальский соус, название которого в переводе означает "ржавчина"; такой цвет придают соусу красный перец чили и шафран (его добавляют не всегда). Руй подают к буйабесу, вареной рыбе и осьминогам.

** Стручки этого перца светло-красные, длиной не более 2–2,5 см. Этот в меру жгучий перец добавляют в готовые блюда.

*Кассуле**

Cassoulet

Подготовка: 1 ч. / Варка: 3 ч.

На 4 порции

500 г белой сухой фасоли · 1 морковь · 1 луковица
1 бутон гвоздики · 1 зубчик чеснока · 1 букет гарни
100 г свиной шкурки · соль, молотый черный перец

Мясо:

1 свиная нога (или шейка) · 4 тулузские сосиски** · 1 банка конфи из гуся
200 г сала · 80 г гусиного жира · 3 моркови · 1 луковица · 1 зубчик чеснока
соль, молотый черный перец · 3 куска белого хлеба для тостов
немного томатного пюре (по желанию)

1. Накануне замочить фасоль в холодной воде, временами помешивая ее. Поменять воду.

2. На следующий день воду слить, фасоль высыпать в большую кастрюлю, залить холодной водой. Добавить букет гарни, очищенную и нарезанную морковку, очищенную луковицу (воткнув в нее бутон гвоздики), чеснок, свиную шкурку, посолить, поперчить, довести до кипения и варить часа полтора. Если у вас есть скороварка, хватит и 40 минут. Когда фасоль сварится, ее надо откинуть на дуршлаг, а половину отвара сохранить.

3. В большой кастрюле растопить гусиный жир (за неимением оного можно использовать топленое свиное сало, в крайнем случае сойдет и подсолнечное масло). Порезать свинину крупными кусками, обжарить со всех сторон и добавить сосиски, предварительно проткнув их оболочку вилкой в нескольких местах. Когда все мясные продукты подрумянятся, добавить консервированную гусятину.

4. Пока мясо жарится, очистить морковку, луковицу и чеснок, мелко нашинковать их и сложить в кастрюлю. По желанию добавить немного томатного пюре. Высыпать туда фасоль, залить отваром, закрыть крышкой и варить 1 час на медленном огне.

5. Выстелить дно большой керамической формы свиной шкуркой, нарезав ее предварительно крупными кусками, вынуть мясо из кастрюли и часть его выложить слоем в форму. Далее заполнять форму, чередуя слои мяса и фасоли. Добавить немного томатного пюре и залить несколькими половниками бульона, в котором варилось мясо.

6. Срезать корку с ломтей хлеба, порезать их кусками, измельчить в блендере и посыпать кассуле получившейся крошкой. Поставить форму в разогретую духовку минут на 30. Подавать на стол прямо в форме.

* Это блюдо впервые появилось в Лангедоке. Название ему дала глиняная посуда, в которой оно традиционно готовится, — cassole.

** Эти сосиски изготавливают из свинины, добавляя чеснок и душистые приправы. Обычно их жарят или тушат и добавляют для пикантности во многие блюда.

Бресская пулярка в горшочке

Poularde de Bresse cuite au pot

Подготовка: 1 ч. / Варка: 3–4 ч.

На 4 порции

1 большая бресская пулярка · 2 стебля лука-порея · 1 пучок молодой моркови
1 пучок мелкой молодой репы · 2 артишока · 1 пучок зимней спаржи
20 г герандской соли · 1 трюфель (по желанию)

Для белого телячьего бульона:

1 кг телячьих костей · 100 г моркови
100 г репчатого лука
100 г белой части стеблей порея · 100 г сельдерея
1 букет гарни · соль, молотый черный перец

1. Приготовить белый телячий бульон: разрубить кости, сложить их в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, регулярно снимая пену и добавляя по необходимости воду. Снять шумовкой жир. Почистить и мелко порезать овощи, положить их в кастрюлю, добавить букет гарни и варить примерно 3 часа, постоянно снимая накипь. Затем вынуть шумовкой кости и остудить бульон. Процедить его через сито.

2. Если вы используете черный трюфель, порежьте его тонкими ломтиками, аккуратно просуньте их под кожу пулярки и распределите равномерно по всей поверхности мяса. Для этого надо слегка надрезать и отделить кожу, и уложив ломтики трюфеля, снова плотно прижать ее.

3. Погрузить пулярку в телячий бульон и варить 1,5 часа, так чтобы бульон слегка побулькивал. За 15 минут до окончания варки положить в бульон очищенные и порезанные овощи для гарнира и отварить их вместе с пуляркой.

4. Когда пулярка сварится — ее ножки и крылышки должны легко отделяться, — переложить ее на блюдо, вынуть шумовкой овощи и разложить их вокруг пулярки.

5. Сервировать бресскую пулярку, окружив ее овощами и посыпав герандской солью. Остальную соль подать отдельно, в солонке.

Мой совет

Трюфель — приятное "излишество", но особой необходимости в нем нет.

Сиве из дикого кролика со свежей пастой*

Civet de lapin de garenne aux pâtes fraiches

Подготовка: 40 мин. / Варка: 2 ч. / Маринование: 12 ч.

На 4 порции

1 крупный дикий кролик · 2 моркови · 2 луковицы шалота
2 зубчика чеснока · 1 головка репчатого лука · 3 ягоды можжевельника · 1 букет гарни
200 г шпика · 1 литр красного анжуйского вина · 100 мл крови кролика · 100 мл крем-фреш
5 столовых ложек оливкового масла · 1 рюмка коньяка · соль, молотый черный перец

Гарнир:

½ кг свежей пасты · 1 столовая ложка оливкового масла

1. Приготовить маринад: почистить и мелко нашинковать шалот, репчатый лук, чеснок и морковку. В большую глубокую форму налить красное вино, положить в него нарезанные овощи, букет гарни, влить кровь кролика и коньяк, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

2. Разрезать кролика на крупные куски, погрузить их в маринад, закрыть пищевой пленкой и мариновать 12 часов, время от времени перемешивая.

3. На следующий день подогреть оливковое масло в большой сковороде с толстым дном и высокими бортами и обжаривать в нем куски кролика со всех сторон, пока они не покроются румяной корочкой. Вынуть шумовкой овощи из маринада, процедить его, вылить в кастрюлю, снова положить в него овощи, накрыть крышкой и варить 2 часа.

4. За пять минут до подачи на стол сварить свежую пасту в большом количестве подсоленной воды, добавив в нее столовую ложку оливкового масла. На это уйдет 3 минуты. Пасту, сваренную аль денте, откинуть на дуршлаг и выложить в подогретое глубокое блюдо. Положить сверху куски кролика.

5. Процедить через сито бульон, в котором варился кролик, и залить им готовое рагу. Подавать горячим.

* Рагу, которое чаще всего готовят из зайца, оленя или молодого кабана; мясо тушат в красном вине и для густоты добавляют кровь животного; это придает блюду маслянистую текстуру и выраженный вкус. Название происходит от слова cive — "зеленый лук", который в прошлом добавляли в любые рагу, особенно из зайца.

Мой совет

В последнюю минуту можно добавить в соус кусочек фуа-гра, и когда он полностью растает, залить соусом пасту с кроликом.

Потофе с молодыми голубями

Pot-au-feu de pigeonneaux

Подготовка: 30 мин. / Варка: 50 мин.

На 4 порции

4 крупных молодых голубя · 4 молодые морковки · 1 репка
2 стебля лука-порея · 2 стебля сельдерея
1 литр бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
соль, молотый черный перец

1. Приготовить овощи: почистить и порезать крупными кусками морковку, репу, лук-порей и сельдерей.

2. Налить бульон из птицы в большую кастрюлю и поставить на огонь. Когда бульон закипит, погрузить в него голубей и варить минут 30.

3. Добавить все овощи, варить еще 15 минут.

4. В подогретую супницу выложить голубей, разрезав их пополам. Вынуть овощи, разложить их вокруг. Залить сверху горячим бульоном и немедленно подавать на стол.

*Шукрут**

Choucroute

Подготовка: 1 ч. / Термическая обработка: 2 ч.

На 4 порции

500 г копченой грудинки · 2 яблока · 2 кг кислой капусты · 2 моркови
2 луковицы · топленое свиное сало или гусиный жир
1 букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка, сельдерей)
черный перец горошком · 1 бутылка белого сухого эльзасского вина
(сильванер, рислинг, гевюрцтраминер)
6 ягод можжевельника · 1 кусок слабосоленой ветчины · 6 картофелин
4 страсбургские говяжьи сосиски · 1 сосиска "Морто"** · 4 свиные отбивные

1. Тщательно промыть капусту, отжать ее, подержать под струей холодной воды и откинуть на дуршлаг.

2. Почистить морковку и лук и мелко нашинковать их. В большой кастрюле с толстым дном растопить сало или гусиный жир, обжарить в нем лук и морковку, добавить кислую капусту, перемешать, влить стакан белого вина. Накрыть крышкой и довести до кипения.

3. В это время почистить и крупно порезать яблоки. Положить их в кастрюлю с овощами, добавить ягоды можжевельника, букет гарни и грудинку, посолить, поперчить, вылить остатки вина, накрыть крышкой. Дать закипеть, а затем поставить в духовку (160 °С) приблизительно на час. Следить, чтобы жидкость не выкипала, иначе блюдо получится слишком сухим.

4. Пока шукрут стоит в духовке, вскипятить воду, погрузить в нее страсбургские сосиски, окорок и сосиску "Морто", снова довести до кипения и варить около часа — столько же времени, сколько томится шукрут.

5. Когда шукрут простоит в духовке полчаса, добавить в кастрюлю очищенную и порезанную крупными кусками картошку.

6. Поджарить свиные отбивные на сухом гриле и положить их на шукрут за 15 минут до подачи на стол. Сосиски и окорок вынуть из воды. Сосиску "Морто" порезать на небольшие кусочки, затем все мясные продукты добавить в уже готовое блюдо.

7. Подавая шукрут на стол, в подогретое глубокое блюдо выложить сначала капусту, вокруг нее — грудинку, отбивные, сосиски и окорок, а сверху картошку. Подавать блюдо горячим.

* Традиционное эльзасское блюдо с квашеной капустой.

** Короткие жирные сосиски с нежным вкусом, копченые в еловом дыму. Их производят в городке Морто, в департаменте Юра.

Мой совет

Шукрут можно подать с тем же вином, которое вы использовали при приготовлении блюда.

Чечевица с соленой свининой

Petit salé aux lentilles

Подготовка: 40 мин. / Тушение: 2 ч. / Предварительное вымачивание свинины: 3 ч.

На 4 порции

1 кг соленой свинины (лопатка или рулька)
1 луковица · 1 бутон гвоздики · 1 букет гарни · 3 моркови
1 стебель сельдерея · 2 зубчика чеснока
500 г чечевицы · 30 г сливочного масла
100 г свиной шкурки · 100 г сала, нарезанного кубиками
4 сосиски "Монбельяр"*
2 столовые ложки гусиного жира · черный перец горошком

1. Залить соленую свинину холодной водой и оставить на 3 часа вымачиваться, время от времени меняя воду.

2. Еще раз тщательно промыть солонину под краном, в луковицу воткнуть бутон гвоздики, травы для букета гарни связать в пучок, морковку, сельдерей и зубчики чеснока почистить, все сложить в кастрюлю с толстым дном и залить водой так, чтобы мясо было ею полностью покрыто. Варить на небольшом огне примерно час после закипания.

3. В другой большой кастрюле залить водой чечевицу, добавить немного масла и, доведя до кипения, варить на очень слабом огне, чтобы вода едва заметно булькала, минут 20–25. Как только чечевица сварится, слить воду (но ни в коем случае не выливать ее вовсе, она еще пригодится). Солонину вынуть из бульона.

4. Ошпарить кипятком свиную шкурку и вытереть ее насухо бумажным полотенцем.

5. В большой кастрюле с толстым дном поджарить кубики бекона так, чтобы они лишь чуть слышно скворчали. Добавить к ним свиную шкурку, выложить ровным слоем половину чечевицы, а потом солонину и сосиски, покрыть слоем чечевицы. Затем залить водой, в которой варилась чечевица, сверху выложить гусиный жир. Закрыть крышкой и поставить тушиться на небольшом огне примерно на час.

6. Когда свинина станет мягкой, вынуть ее и нарезать аккуратными ломтиками.

7. Перед подачей на стол выложить чечевицу горкой на большое подогретое блюдо, а сверху разложить свинину и сосиски.

* Длинные, тонкие копченые сосиски почти без жира, с большим количеством чеснока. Их производят в городке Монбельяр, регион Франш-Конте.

Мой совет

Самую лучшую чечевицу — ярко-зеленую и с очень насыщенным вкусом — производят на юге Франции, в Провансе, недалеко от города Пюи. Будьте внимательны: варить чечевицу нужно медленно, на очень слабом огне, иначе она вся развалится.

Весенний наварен из молочного ягненка с базиликом

Navarin d'agneau de lait printanier au basilic

Подготовка: 35 мин. / Тушение: 1 ч. 10 мин.

На 4 порции

1,5 кг лопатки без костей молочного ягненка
2 столовые ложки оливкового масла · 1 букет гарни
4 маленькие молодые моркови · 4 маленьких помидора
3 артишока пуаврад · 500 г зеленой спаржи
200 г зеленого горошка · 200 г бобов · 200 г зеленой фасоли
2 маленькие молодые репки · 2 зубчика чеснока
1 стакан телячьего бульона (см. рецепт на стр. 79)
1 пучок зеленого лука с луковками · 1 пучок базилика · соль, молотый черный перец

1. Нарезать мясо крупными кусками.

2. Подогреть оливковое масло в кастрюле с толстым дном и обжарить в нем куски ягнятины. Когда они чуть подрумянятся, слить масло и поставить кастрюлю на средний огонь. Добавить пучок базилика, закрыть крышкой и томить минут тридцать, время от времени помешивая. По необходимости подливать немного воды.

3. Почистить зубчики чеснока и лук, мелко нарезать их. Вылущить бобы и горошек, удалить волокна из зеленой фасоли. Почистить морковку и репу, порезать их на кусочки. Почистить спаржу. Помыть артишоки.

4. Сложить все овощи в кастрюлю, в которой тушится ягнятина, вылить туда телячий бульон, посолить, поперчить и добавить букет гарни. Закрыть и тушить еще минут 25 на очень слабом огне.

5. Перед подачей на стол выложить рагу в большое подогретое блюдо и постараться, чтобы оно не остыло.

6. Уварить на сильном огне соус, образовавшийся в кастрюле. Когда его объем уменьшится наполовину, залить им мясо и овощи. Необходимо следить за тем, чтобы не сломать хрупкие стебельки спаржи.

7. Подавать немедленно.

Фаршированные овощи по-провансальски

Petits farcis aux légumes de Provence

Подготовка: 25 мин. / Запекание: 40 мин.

На 4 порции

4 крупных помидора, спелых, но крепких
4 маленьких круглых кабачка · 1 красный сладкий перец
1 зеленый сладкий перец · 1 желтый сладкий перец
4 луковицы · 100 г риса басмати
200 г говяжьего фарша · 1 зубчик чеснока · 1 желток
30 г свеженатертого пармезана
свежие травы (шнитт-лук, эстрагон, кервель, петрушка)
5 столовых ложек оливкового масла
соль, молотый черный перец из мельницы

1. В большом объеме кипящей подсоленной воды сварить рис: уйдет на это примерно 8 минут. Готовый рис откинуть на дуршлаг. Пока рис варится, вымыть и обсушить бумажным полотенцем овощи. Вынуть из перцев плодоножку, разрезать пополам в длину, вынуть семена и аккуратно удалить белые перегородки. Срезать верхнюю треть помидоров, чтобы получилась крышечка, вынуть ложкой мякоть, отложить ее в сторону. Точно так же срезать верхушки кабачков, вынуть мякоть, оставив не слишком тонкие стенки (мякоть сохранить). Очистить луковицы, срезать верхушку, как с помидоров и кабачков, вынуть внутреннюю часть, чтобы образовалась чашечка.

2. Крупно нарезать вынутые внутренние части овощей. Очистить и нашинковать чеснок. Подогреть две столовые ложки оливкового масла в кастрюле с толстым дном и обжаривать овощи, пока они не превратятся в густую массу. Тогда положить в нее мясной фарш, размять его, добавить пряные травы, посолить, поперчить, перемешать, и закрыв крышкой, тушить минуты три. Затем добавить отваренный рис, желток, пармезан и тщательно перемешать. Заполнить овощи полученным фаршем. Закрыть каждый своей крышечкой.

3. Разогреть духовку до 180 °С. В плоскую круглую форму с высокими бортами вылить остатки оливкового масла, выложить фаршированные овощи и печь примерно 40 минут, проверяя степень их готовности и следя, чтобы они не подгорели.

4. На блюде разложить салатную смесь или рукколу. Вынуть овощи из духовки, выложить на блюдо и немедленно подать на стол.

Потофе из четырех видов мяса

Pot-au-feu aux quatre viandes

Подготовка: 50 мин. / Варка: 1 ч. 40 мин.

На 4 порции

1 крупная курица · 1 телячий язык · 500 г свиных ребер
500 г телятины: хороший кусок мякоти от тазобедренной части
1 литр бульона из птицы или телятины (см. рецепты на стр. 66 и 79)
1 луковица (воткнуть в нее бутон гвоздики) · 1 букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка)

Гарнир:

500 г брокколи · 500 г мелкой белой спаржи
4 обычных помидора или 8 помидоров черри
1 желтый сладкий перец · 8 артишоков пуаврад · 2 кабачка · 2 картофелины

1. В большую низкую кастрюлю сложить язык, свиные ребра и телятину, залить водой и довести до кипения. Варить минут 30, регулярно снимая накипь.

2. Вынуть мясо шумовкой. Обильно ополоснуть его холодной водой. Аккуратно очистить язык и срезать все жесткие частички.

3. Разогреть бульон (из птицы или телячий) или растворить в горячей воде бульонный кубик. Добавить букет гарни и лук и довести до кипения.

4. Вновь положить мясо в кастрюлю, где оно варилось, предварительно вылив отвар. Залить мясо кипящим бульоном и снова вскипятить на медленном огне. Варить в течение часа. Через час погрузить в бульон курицу (если надо, добавить воды), закрыть крышкой и варить еще 45 минут.

5. Пока мясо и курица варятся, приготовить овощи. Вымыть, почистить и высушить брокколи и спаржу. Помыть помидоры и перец, затем окунуть их в кипящую воду: помидоры — на 10 секунд, перец — на 1 минуту. Теперь с них можно легко снять кожицу. Помыть артишоки, кабачки и картошку. Артишоки разрезать пополам, картошку — на четыре части, кабачки нарезать брусочками.

6. В небольшом количестве бульона, взятого из кастрюли с мясом, сварить по отдельности брокколи (10 минут) и спаржу (15 минут). Порезать перец дольками. Погрузить оставшиеся овощи в мясной бульон и варить 15 минут.

7. Когда все мясо сварится, выложить его на блюдо. Нарезать язык крупными ломтями, курицу, телятину и свиные ребра — кусками. Откинуть овощи на дуршлаг, а потом выложить их вокруг мяса, играя на цветовой гамме — белую спаржу, зеленую брокколи, красные помидоры и желтый перец. Полить все несколькими половниками бульона и немедленно подавать на стол.

Рыба и морепродукты

Покупка рыбы — отличный повод отправиться с утра пораньше на базар и понаблюдать, как на прилавки выкладывают свежий улов, прямиком с лодок бретонских рыбаков. Это завораживающее зрелище: тут и лангусты, и омары, сардины, палтусы и сибасы, моя любимая треска и мерланы (обратите внимание на рецепт его приготовления на стр. 99), а также, в зависимости от сезона, — морские гребешки, устрицы и, разумеется, всевозможные мидии, ракушки и прочие моллюски. На рыбных рынках, где пахнет солью и веет бодрящим морским ветерком, всегда царит атмосфера праздничного оживления.

Тунец с лисичками

Thon aux girolles

Подготовка: 25 мин. / Жарка: 20 мин.

На 4 порции

1 большой кусок тунца из самой толстой части рыбины
100 мл оливкового масла · 1 пучок кервеля или эстрагона
1 пучок зеленого лука с луковками · 4 зубчика молодого чеснока
600 г мелких свежих лисичек · соль, молотый черный перец

1. Вымыть тунца холодной водой, обсушить бумажным полотенцем, нарезать крупными ломтями, укладывая их один за другим в оливковое масло. Затем ломтики перевернуть, снова окунуть в масло и держать там , пока готовятся овощи и грибы.

2. Почистить лук и чеснок, порезать лук тонкими колечками, чеснок — тонкими пластинками. Вымыть лисички, удалив испачканные землей корешки, и порезать их, если они крупные, а если мелкие — жарить целиком.

3. Ломти тунца вынуть из масла, дать ему хорошенько стечь. Вылить это масло в большую сковороду, поджарить куски рыбы с обеих сторон. Они должны подрумяниться снаружи, но остаться сыроватыми и нежными внутри.

4. На другой сковороде обжарить лук и лисички в небольшом количестве масла. Когда они подрумянятся, добавить чеснок.

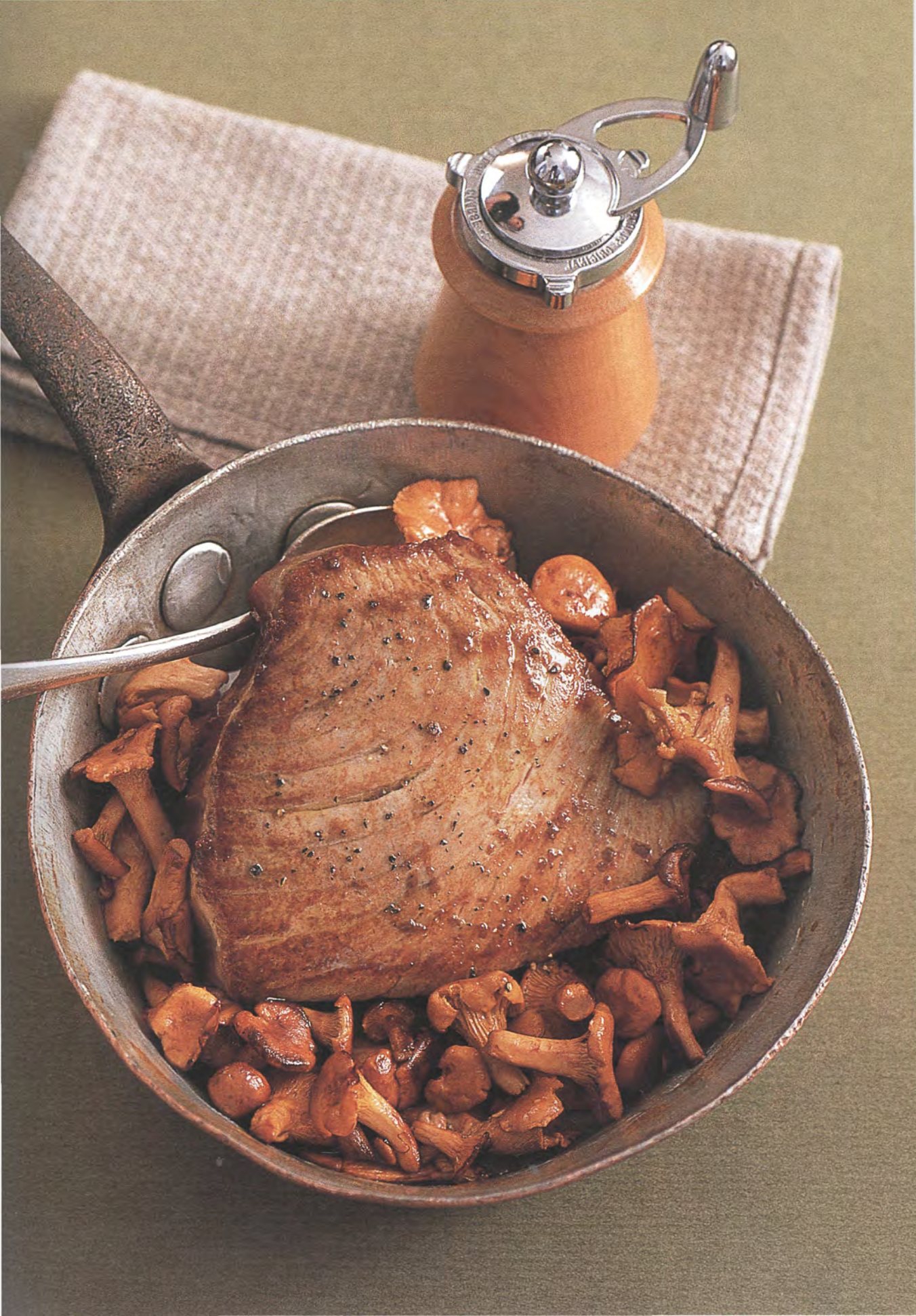
5. За 5 минут до подачи на стол выложить ломти тунца и лисички с луком в одну сковороду и подержать на сильном огне.

6. Перед подачей на стол выложить ломти тунца на подогретые тарелки, обложив их лисичками с луком, посыпать герандской солью и листочками кервеля или эстрагона.

7. И наконец, посыпать тунца и лисички черным перцем из мельницы и тут же подать на стол.

Мой совет

Я нередко беру вместо тунца вкуснейшую рыбу-меч, которую называют еще морским теленком, потому что его вкусовые качества и текстура немного напоминают телятину.



Стейк из тунца с артишоками

Steak de thon aux artichauts

Подготовка: 30 мин. / Тушение: 40 мин.

На 4 порции

4 ломтя белого тунца · 2 луковицы
1 зубчик чеснока · 3 маленьких сладких перца
2 помидора · 8 маленьких артишоков пуаврад
2 столовые ложки оливкового масла
2 столовые ложки нарезанной петрушки
щепотка карри · соль, молотый черный перец

1. Почистить и мелко нарезать лук и чеснок. Вымыть перцы, вынуть из них семена и нарезать узкими полосками. Окунуть помидоры в кипяток, снять кожицу, разрезать пополам, вынуть семена и размять.

2. Разогреть две столовые ложки оливкового масла в кастрюле с толстым дном, поджарить в нем все подготовленные овощи, перемешать, посолить, поперчить, добавить карри, закрыть крышкой и тушить минут 15.

3. Положить в кастрюлю ломти тунца, снова закрыть и потушить еще минут 10.

4. У артишоков удалить и выбросить стебли. Артишоки разрезать на 4 части и, если надо, выскрести ворсистую сердцевинку, но, как правило, без этого можно обойтись. Вскипятить подсоленную воду, погрузить в нее артишоки и варить 5 минут. Слить, обсушить на бумажном полотенце и положить в кастрюлю с тунцом. Закрыв крышкой, тушить все вместе еще 10 минут.

5. Выложить стейки на горячие тарелки, полить сверху образовавшейся овощной подливой и рядом положить маленькие артишоки.

Мой совет

Артишоки пуаврад — самые мои любимые, и вообще-то я предпочитаю есть их сырыми, чуть сбрызнув оливковым маслом, посолив герандской солью, посыпав свежемолотым перцем и закусывая вялеными помидорами.

Пикша с картофелем буланжер

Haddock pommes boulangères

Подготовка: 30 мин. / Обжаривание и запекание: 30 мин.

На 4 порции

800 г пикши · 1 литр молока · 50 г сливочного масла
1 лимон · ½ пучка петрушки · соль, молотый черный перец

Для картофеля буланжер:

1 кг мелкого картофеля восковых сортов · 1 пучок зеленого лука с луковками
30 г соленого сливочного масла · 1 стакан белого вина
1 стакан бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66) · соль, молотый черный перец

1. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать маслом форму для запекания.

2. Приготовить картошку: в большой кастрюле вскипятить бульон из птицы с белым вином. Помыв и почистив картошку, погрузить ее в кипящую жидкость, долить доверху воды и варить 10 минут. Откинуть на дуршлаг, остудить и порезать кружочками. Очистить маленькие луковки, порезать их колечками и поджарить в сливочном масле. Положить туда же картофельные кружочки, обжарить их с обеих сторон и выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке 20 минут, проверяя степень готовности и, если надо, добавляя воды, чтобы картошка не пересохла.

3. Тщательно почистить пикшу, ополоснуть холодной водой и разрезать на 4 части. Положить куски рыбы в кастрюлю, залить молоком, поперчить, довести до кипения на медленном огне и варить минут 15, снимая время от времени пену.

4. Когда рыба сварится, вынуть ее из кастрюли шумовкой и выложить на горячие тарелки.

5. Растопить сливочное масло в маленькой кастрюльке, снять чайной ложкой или кусочком бумажного полотенца пену, образовавшуюся на поверхности. Вы получите, таким образом, осветленное масло.

6. Смазать ломти пикши этим маслом, сбрызнуть лимонным соком и посыпать мелко порезанной петрушкой. Подать к рыбе запеченную картошку.

Мой совет

Иногда я подаю пикшу с голландским соусом: 8 желтков надо взбить с 250 г сливочного масла в маленькой кастрюльке, поставленной на водяную баню. В соус я добавляю щепотку кайенского перца, соль и молотый черный перец.

*Треска с соусом айоли**

Aïoli de morue

Подготовка: 1 ч. / Варка: 30 мин. / Вымачивание: 24 ч.

На 4 порции

1 кг филе соленой трески · 2 дюжины улиток бюло** · 2 дюжины улиток бигорно***
200 мл белого сухого вина · 8 маленьких кальмаров · 1 букет гарни · 8 картофелин · 4 моркови
4 кабачка · 4 маленьких артишока пуаврад · 1 розетка черешкового сельдерея · 4 помидора
4 яйца · 1 столовая ложка растительного масла · 4 маленькие луковицы

Для соуса айоли:

2 желтка · 4 зубчика чеснока · 100 мл оливкового масла · сок из ½ лимона
соль, молотый черный перец

1. Накануне положить филе трески в большую миску, залить холодной водой и вымачивать, время от времени меняя воду.

2. На следующий день налить масло и белое вино в большую кастрюлю, положить в нее букет гарни и лук. Когда эта смесь закипит, погрузить в нее улиток и моллюсков и варить минут 30. Когда они сварятся, откинуть на дуршлаг.

3. В отваре, оставшемся в кастрюле, варить филе трески 8–10 минут. Пока рыба варится, в другой кастрюльке сварить 4 яйца вкрутую (9 минут). Помыть и порезать кусочками помидоры.

4. Почистив и крупно порезав все овощи, сварить их на пару в течение 10 минут.

5. Приготовить кальмаров: вычистить, вынуть хрящики, порезать колечками, обжарить в оливковом масле и выложить на бумажное полотенце.

6. Приготовить соус айоли: очистить чеснок, удалить горькую сердцевину и растереть в ступке до получения однородной массы. Добавить желтки, соль и перец и взбить, как майонез, постепенно добавляя оливковое масло. Влив несколько капель лимонного сока, убрать айоли в холодильник.

7. Подавая на стол, порезать треску крупными кусками, положить в центр большого глубокого блюда, вокруг выложить овощи, крутые яйца, разрезанные на 4 дольки, улиток, моллюсков и кальмаров. Соус аойли подать отдельно в соуснике.

* Провансальский соус-эмульсия, основные компоненты которого — оливковое масло и чеснок. Существует много вариантов этого соуса, в него добавляют, например, кайенский перец, горчицу.

** Другое название — трубач. Этот моллюск по виду напоминает большую улитку, отчего и получил название "морская улитка". Трубача можно есть сырым или после минимальной термической обработки.

*** Также литторина (перивинкль) — береговая улитка с закрученной яйцевидной раковиной, округлым отверстием и хитоновой крышечкой. В пищу употребляется вареной.

Спинки свежей трески

Dos de morue fraîche

Подготовка: 10 мин. / Жарка: 10 мин.

На 4 порции

2 большие спинки свежей трески · 2 столовые ложки крупной соли
3 столовые ложки оливкового масла первого отжима · 1 лимон
½ пучка базилика · герандская соль · молотый черный перец

1. Почистить спинку трески, не снимая кожи, и засыпать на час крупной солью. Затем обмыть холодной водой и обсушить на бумажном полотенце.

2. Подогреть столовую ложку оливкового масла в большой сковороде, положить в него разрезанные пополам спинки трески и обжаривать их в течение 5 минут с обеих сторон.

3. Когда спинки слегка подрумянятся, выложить их на тарелки, посолить, поперчить и посыпать базиликом — либо мелко нарезанным, либо целыми листочками.

4. Порезать лимон дольками-четвертинками или кружочками, украсить ими спинки трески и тут же подавать на стол, сбрызнув предварительно оливковым маслом.

Брандада из трески*

Brandade de morue

Подготовка: 20 мин. / Варка: 15 мин.

На 4 порции

800 г филе соленой трески · 250 мл молока
250 мл оливкового масла первого отжима
2 зубчика чеснока · соль, молотый черный перец · мускатный орех

Гарнир:

1 черствый багет · 12 маслин · 2 зубчика чеснока
2 столовые ложки оливкового масла

1. Накануне положить рыбу в холодную воду и вымачивать несколько часов, регулярно переворачивая ее и меняя воду, пока из трески не выйдет соль.

2. Перед началом приготовления откинуть рыбу на дуршлаг. Затем положить в низкую кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить на медленном огне 15 минут, так чтобы вода еле заметно булькала, потом слить отвар. Снять с рыбы кожу, вынуть кости и держать мякоть в теплом месте, чтобы не остывала.

3. В разных кастрюльках подогреть молоко и масло. Разобрать мякоть трески на маленькие кусочки, сложить ее вместе с очищенным чесноком в ступку и растереть до получения густой массы.

4. Положить полученную массу в кастрюлю и варить, помешивая и добавляя понемногу молока и масла, но не доводя до кипения.

5. Получив желаемую консистенцию, перестать помешивать массу, не подливать больше жидкости; попробовать, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного тертого мускатного ореха. Тщательно все перемешать.

6. Нарезать багет кружочками, натереть их чесноком и поджарить в оливковом масле. Вынуть из маслин косточки.

7. Подавать брандаду горячей, с маслинами и поджаренными кружочками хлеба. Это блюдо можно подавать и холодным, выложив на листья рукколы.

* Особое блюдо лангедокской и провансальской кухни: пюре из мякоти соленой трески, взбитое с молоком и оливковым маслом. В домашних условиях в него иногда добавляют картофельное пюре.

Мой совет

Если, несмотря на все ваши усилия, пюре из трески получится недостаточно густым, смешайте его с размятой вилкой горячей картошкой, сваренной в мундире.

Плавники ската с каперсами и лимоном

Ailes de raie aux câpres et au citron

Подготовка: 15 мин. / Варка: 25 мин.

На 4 порции

4 плавника ската · 100 г соленого сливочного масла
50 г каперсов · 2 лимона · соль, молотый черный перец

1. Хорошо вымыть плавники ската, обсушить их на бумажном полотенце и поставить вариться на пару минут на 20. Потом почистить: вынуть кости и отделить кожу.

2. Растопить в кастрюльке сливочное масло, снимая пену, образующуюся на поверхности. У вас получится осветленное сливочное масло.

3. Выложить плавники ската на подогретые тарелки, залить осветленным маслом, добавить каперсы, посолить и поперчить. Разрезать лимон на четвертинки и положить их на тарелки рядом с плавниками.

4. Подавать плавники ската с картошкой по-английски, рецепт которой смотрите ниже.

Мой совет

Чтобы приготовить картошку по-английски, надо просто почистить ее, погрузить в подсоленную кипящую воду и варить в течение 10 минут. Слить воду и подать картошку с растопленным сливочным маслом и мелко нарезанной петрушкой.

Сардины, маринованные в оливковом масле

Sardines marinées à l'huile d'olives

Подготовка: 15 мин. / Маринование: 1 ч.

На 4 порции

20 очень свежих крупных сардин · 100 мл оливкового масла первого отжима
2 крупные луковицы · 3 лайма · герандская соль · молотый черный перец
4 ломтя деревенского хлеба (по желанию) · 1 чайная ложка сухого орегано (по желанию)

1. Хорошо почистить сардины, удалить чешую, разрезать, вынуть внутренности, помыть и высушить на бумажном полотенце. Вынуть хребет.

2. Выжать сок из 3 лаймов, вылить его в глубокую миску, добавить оливковое масло, посолить и поперчить. Мариновать сардины в этой смеси приблизительно час, закрыв миску пищевой пленкой. Один-два раза перевернуть сардины.

3. Подавая маринованные сардины на стол, слегка стряхнуть с них маринад и разложить в форме звездочки по тарелкам. Почистить лук, нарезать его колечками, украсить сардины, слегка посолить и поперчить.

4. Сардины будут еще вкуснее с деревенским хлебом: на поджаренные ломти нужно капнуть маринада и посыпать сверху сухим орегано.

*Мерлан кольбер**

Merlan Colbert

Подготовка: 15 мин / Жарка: 15 мин

На 4 порции

4 крупных свежих мерлана · 3 столовых ложки с верхом пшеничной муки · 2 яйца
3 столовые ложки панировочных сухарей · соль, молотый черный перец · 2 лимона
½ пучка петрушки · фритюр для жарки

1. Почистить мерланов, обсушить бумажным полотенцем, выпотрошить "со спинки", то есть ухватившись за хвост, быстрым движением вытащить хребет, затем вынуть косточки косметическим пинцетом.

2. В одну тарелку насыпать муку, во вторую разбить яйца, посолить, поперчить и слегка взбить их. В третью тарелку высыпать панировочные сухари.

3. Разогреть фритюр до 180 °С.

4. Быстро обвалять мерланов в муке, окунуть во взбитое яйцо и хорошенько запанировать в сухарях. Затем погрузить их в раскаленное масло и жарить минут 15.

5. Когда мерланы прожарятся, выложить их на горячее блюдо. Украсить половинками лимонов, посыпать петрушкой.

* Способ приготовления рыбы, названный по имени знаменитого министра Людовика XIV. Блюдо подают на стол с твердым масляным соусом (сливочное масло с лимонным соком и зеленью).

*Морской язык меньер**

Saule meunière

Подготовка: 20 мин. / Жарка: 15–20 мин.

На 4 порции

4 крупных морских языка
50 г соленого сливочного масла
пшеничная мука · ½ пучка петрушки · 2 лимона
соль, молотый черный перец

1. Промыть рыбу под холодной водой и обсушить на бумажном полотенце. Слегка надрезать в нескольких местах, чтобы рыба зажаривалась равномерно, посолить, поперчить, слегка обвалять в муке и стряхнуть ее излишки.

2. Взять две большие сковороды, чтобы в них поместилась вся рыба, разогреть половину порции сливочного масла. Когда оно начнет пениться, положить в него рыбу и обжаривать по 5 минут с каждой стороны. Проверить готовность кончиком ножа. Если сердцевина розоватая, это значит, что морские языки хорошо прожарились, если нет — жарить их еще несколько минут.

3. Слить масло из сковородок и поставить рыбу в теплое место, чтобы не остыла. В маленькой кастрюльке растопить остатки масла, затем процедить его через сито.

4. Подавая к столу, полить морских языков осветленным сливочным маслом, украсить кружочками лимона и щедро поперчить. Посыпать вымытой, высушенной и мелко нарезанной петрушкой. Подавать немедленно.

* Способ приготовления любого вида рыбы. Ее обваливают в муке (отсюда и название блюда: meunière по-французски значит "мельничиха") и обжаривают в сковороде на сливочном масле. Готовую рыбу поливают лимонным соком и маслом и посыпают петрушкой.

Мой совет

Это очень простой рецепт, и вы можете точно таким же способом приготовить лосося, хека, форель или камбалу.

Султанка с картошкой, вареной с шафраном

Rougets aux pommes de terre safranées

Подготовка: 20 мин. / Жарка и варка: 40 мин.

На 4 порции

16 мелких султанок · 500 г картофеля восковых сортов · щепотка шафрана · 3 столовые ложки оливкового масла · несколько перьев шнитт-лука · 50 г сливочного масла
герандская соль · свежемолотый черный перец

1. Отварить картошку в горячей воде с шафраном (10 минут).

2. Подготовить рыб: отрезать у султанок головы и хвосты, разрезать вдоль пополам, вынуть хребет, сохранив нежный жирок на брюшке, и положить на сковородку.

3. Когда картошка сварится, слить ее, остудить, порезать кружочками и разложить на блюде.

4. На медленном огне обжарить султанок по 3 минуты с каждой стороны, добавить нарезанное мелкими кубиками сливочное масло, посолить, поперчить и осторожно перемешать, стараясь не повредить хрупкую рыбку.

5. Подавая на стол, выложить султанок на кружочки картошки, полить сливочным маслом и украсить перьями шнитт-лука.

Налим по-американски

Lotte à l'américaine

Подготовка: 30 мин. / Жарка и тушение: 25 мин.

На 4 порции

800 г налимов, нарезанных продолговатыми ломтиками · 1 столовая ложка пшеничной муки
2 столовые ложки арахисового масла · 2 столовые ложки коньяка · 2 луковицы шалота
30 г сливочного масла · 500 г свежих помидоров
соль, свежемолотый черный перец · 100 мл белого сухого вина

1. Обвалять куски налима в муке и стряхнуть излишки.

2. Разогреть арахисовое масло в кастрюле с толстым дном, обжарить куски рыбы с обеих сторон, влить коньяк и поджечь.

3. Почистить шалот, крупно порезать его, положить в небольшую кастрюльку. Закрыв крышкой, тушить на медленном огне.

4. Погрузить помидоры на 1 минуту в кипяток, очистить их от кожицы, разрезать пополам, вынуть семена и нарезать крупными дольками. Добавить помидоры в кастрюлю с шалотом, посолить, поперчить и тушить на медленном огне 20 минут.

5. Когда рыба будет готова, вынуть и разложить ломтики на блюдо.

6. Протереть готовые овощи через сито, добавить растопленное сливочное масло и взбить соус вилкой. Подавать его отдельно в соуснике или сразу залить им ломтики рыбы.

Кальмары с чесноком и петрушкой

Chipirons sautés à l'ail et au persil

Подготовка: 20 мин. / Жарка: 15 мин.

На 4 порции

800 г свежих мелких кальмаров · 4 зубчика молодого чеснока · 1 пучок петрушки
50 г сливочного масла · соль, молотый черный перец

1. Почистить кальмаров, сняв с них пленку, и обсушить на бумажном полотенце.
2. Почистить и мелко нарезать чеснок. Помыть, высушить и порезать петрушку.
3. В большой сковороде растопить половину сливочного масла и обжаривать на нем кальмаров 5 минут, постоянно помешивая, пока они не подрумянятся.
4. Откинуть кальмаров на дуршлаг, вылить масло, в котором они жарились. Вновь выложить кальмаров в сковороду. Добавить нарезанный чеснок и жарить еще 5 минут. Добавить оставшееся масло, петрушку, хорошо перемешать. Кальмары должны остаться мягкими, их не следует долго держать на огне. Подавать горячими.
5. При подаче на стол посыпать оставшейся петрушкой.

Кальмары по-баскски

Chipirons sautés à la luzienne

Подготовка: 30 мин. / Термическая обработка: 30 мин.

На 4 порции

800 г свежих мелких кальмаров · 5 зубчиков чеснока · 2 луковицы · 1 зеленый сладкий перец
1 красный сладкий перец · 2 помидора · 5 столовых ложек оливкового масла
щепотка красного перца эспелет* · соль, молотый черный перец

1. Почистить и нашинковать лук и чеснок. Вынув из сладких перцев семена, порезать их узкими полосками. Помидоры нарезать мелкими кубиками.
2. Разогреть две столовые ложки оливкового масла в большой сковороде, обжарить лук и чеснок, выложить полоски сладкого перца, кубики помидора, закрыть крышкой и тушить 15 минут на медленном огне.
3. Тщательно почистить кальмаров, сняв пленку, высушить на бумажном полотенце.
4. Налить в другую сковородку оставшееся оливковое масло и обжарить в нем кальмаров. Потом смешать содержимое обеих сковородок, посолить, посыпать черным и красным перцем и тушить еще 15 минут под крышкой.

* Красный блестящий перец, который выращивают в предгорьях Пиренеев, близ городка Эспелет. Этот сорт перца в 2000 году получил сертификат АОС (во Франции таких продуктов, кроме сыра и вина, всего лишь 20). Обычно этот перец сушат и размалывают, но в последнее время его стали использовать и в свежем виде.

Кальмары во фритюре

Chipirons en friture

Подготовка: 30 мин. / Жарка: 15 мин.

На 4 порции

800 г мелких кальмаров · 30 г пшеничной муки
2 лимона · ½ пучка петрушки
фритюр для жарки · плошка майонеза

1. Тщательно почистить кальмаров, ополоснуть холодной водой, снять с них пленку, обсушить на бумажном полотенце, порезать колечками.

2. Насыпать муку в глубокую тарелку, обвалять в ней кальмаров и, стряхнув лишнюю муку, выложить их на бумажное полотенце.

3. Разогреть фритюр, опустить в него кальмаров и жарить 7–8 минут. Когда колечки всплывут на поверхность и хорошо подрумянятся, вынуть их шумовкой и выложить на бумажное полотенце. Держать в теплом месте, пока жарятся остальные колечки.

4. Разрезать лимоны на 4 части. Помыть, высушить и мелко настричь петрушку. Поставить на стол колечки кальмаров, отдельно подав четвертинки лимонов, петрушку и майонез: каждый возьмет то, что ему захочется.

Фаршированные кальмары

Calamars farcis

Подготовка: 20 мин. / Термическая обработка: 45 мин.

На 4 порции

500 г мелких кальмаров · 1 луковица · 2 зубчика чеснока · 2 красных сладких перца · 200 г белых грибов · 100 мл рыбного бульона · ½ подсохшего багета · 100 г сливочного масла · 2 яйца 50 г свеженатертого пармезана · 1 перец чили · соль, молотый черный перец

1. Вымыть и нарезать кубиками сладкий перец. Помыть грибы, срезав кончик ножки с землей, порезать их. Помыть кальмаров, вынуть хрящики. Мелко порезать двух кальмаров.

2. Почистить и нашинковать лук и чеснок, обжарить их в оливковом масле до прозрачности, добавить нарезанные перец, грибы и кальмаров. Хорошо перемешать, влить рыбный бульон. Тушить на медленном огне 20 минут, пока смесь не загустеет.

3. Мелко порезать багет, обжарить на сливочном масле, остудить.

4. Разогреть духовку до 210 °С. Приготовить противень, смазать его маслом.

5. В кальмары с перцем и грибами всыпать сухарики, добавить яйца, пармезан и измельченный перчик чили. Нафаршировать этой смесью целых кальмаров, выложить на противень.

6. Подлить в противень немного воды и поставить его в духовку на 20 минут.

*Мидии мариньер**

Moules marinières

Подготовка: 30 мин. / Варка: 20 мин.

На 4 порции

3 литра крупных свежих мидий бушо · 8 луковиц шалота
50 г сливочного масла · 200 мл белого сухого вина
1 пучок петрушки · 1 букет гарни · соль, молотый черный перец

1. Соскрести с мидий налипший песок, удалить у них "бороду", промыть их под холодной водой и откинуть на дуршлаг.

2. Почистить и мелко нашинковать шалот. Помыть и мелко нарезать петрушку.

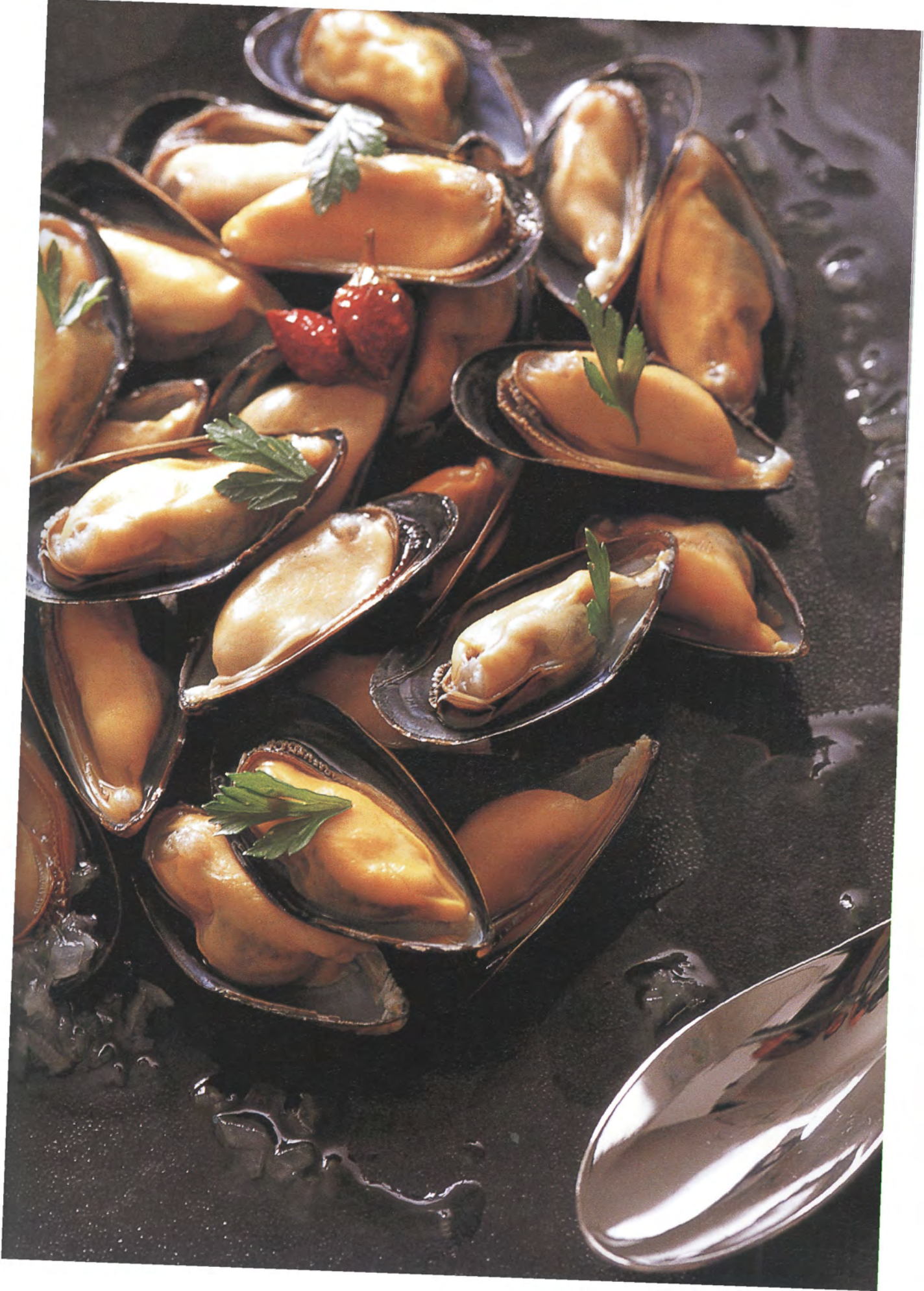
3. Растопить в большой кастрюле сливочное масло, положить в него мидии, букет гарни, шалот, влить белое вино и всыпать половину нарезанной петрушки. Закрытую кастрюлю поставить на сильный огонь и нагревать, время от времени встряхивая, пока все мидии не раскроются.

4. Как только мидии раскроются, вынуть их шумовкой и переложить в большое глубокое блюдо. Образовавшийся в кастрюле отвар подогреть, предварительно вынув из него букет гарни, и уваривать в течение 5 минут на сильном огне, затем залить им мидии в блюде и посыпать остатками измельченной петрушки.

* Способ приготовления моллюсков и других морепродуктов: их варят в белом вине с добавлением лука.

Мой совет

В мидии мариньер можно для разнообразия добавить крем-фреш хорошей жирности или же подать их с соусом пулет: взбить крем-фреш с желтками, посолить, поперчить, добавить немножко лимонного сока и подогреть в кастрюльке на медленном огне на водяной бане.



Лангустины на гриле

Langoustines grillées

Подготовка: 15 мин. / Жарка: 10–15 мин.

На 4 порции

20 крупных лангустинов · 2 столовые ложки оливкового масла
30 г сливочного масла · 1 маленькая миска мелко нарезанных свежих трав
(петрушка, кинза, шнитт-лук, эстрагон)
½ лимона · герандская соль · молотый черный перец

1. Ополоснуть лангустинов под холодной водой, обсушить, разрезать их вдоль пополам, посолить и поперчить.

2. Окунув кисточку в оливковое масло, смазать чугунный гриль и разогреть его на сильном огне. Положить лангустинов на гриль разрезанной стороной вниз, слегка поджарить, перевернуть и жарить до тех пор, пока они не станут бледно-розовыми. Поставить в теплое место, пока будет готовиться соус.

3. В маленькой кастрюльке растопить сливочное масло, снять чайной ложечкой накипь с поверхности. Выжать лимонный сок, вылить его в осветленное сливочное масло и добавить травы, предварительно помыв, высушив и мелко нарезав их. Тщательно перемешать.

4. Подогреть лангустинов на слабом огне, добавив в последний момент масло с лимоном и зеленью, щедро поперчить и, если нужно, чуточку посолить.

5. Подавать немедленно.

Мой совет

Этот простейший рецепт можно видоизменить — например, полить лангустинов двумя столовыми ложками виски или коньяка и поджечь (после 2-го пункта рецепта), затем, приготовив осветленное сливочное масло, как указано в пункте 3, добавить в него немного крем-фреш, томатной пасты, лимонного сока и при подаче на стол полить лангустинов этим соусом.

Омар в бульоне

Homard à la nage

Подготовка: 30 мин. / Варка: 45 мин.

На 4 порции

4 крупных омара по 500 г · 2 моркови
1 луковица с двумя воткнутыми в нее бутонами гвоздики
1 стебель лука-порея (белая часть)
1 стебель сельдерея · 1 букет гарни · 1 зубчик чеснока
80 г соленого сливочного масла
1 стакан хорошего белого сухого вина
соль, молотый черный перец · кайенский перец · ½ пучка кервеля

1. Приготовить ароматный кур-буйон: положить в него порезанную кружочками морковь, вымытый и нашинкованный лук-порей, очищенный и крупно нарезанный стебель сельдерея, а также чеснок, букет гарни и луковицу с гвоздикой. Овощи сложить в кастрюлю, посолить, щедро поперчить, влить белое вино и залить водой. Довести до кипения и варить чуть более получаса, так чтобы вода чуть заметно булькала.

2. Опустить омаров в кур-буйон и варить их минут 10 или даже больше: полукилограммовый омар должен вариться никак не меньше 8–10 минут. Когда омары сварятся, выложить их на дуршлаг и дать стечь бульону. Затем раздробить клешни и разрезать омаров вдоль пополам.

3. Три половника отвара процедить через сито и уварить на сильном огне. Добавить в горячий отвар холодное сливочное масло, все хорошо перемешать и залить получившимся соусом половинки омаров. Остатки соуса вылить в соусник и подать омаров в глубоких подогретых тарелках, украсив листочками кервеля.

Мой совет

Омар в бульоне может с легкостью превратиться в потофе из омара, если вы процедите соус через сито и, добавив в него нежирную крем-фреш, уварите на сильном огне и положите в него все овощи и куски омаров.

Омар по-арморски

Homard à l'armoricaine

Подготовка: 1 ч. / Термическая обработка: 30 мин.

На 4 порции

4 омара · 4 луковицы шалота
200 г маленьких помидоров на ветке
1 зубчик чеснока · 1 столовая ложка арахисового масла
250 мл сухого белого вина · 1 столовая ложка коньяка
1 букет гарни · 50 г сливочного масла
соль, молотый черный перец
кайенский перец

1. Вскипятить воду, на 1 минуту погрузить в нее помидоры, откинуть на дуршлаг, снять кожицу, разрезать пополам, вынуть семена, мякоть размять. Очистить и измельчить шалот и чеснок.

2. Разделать омаров: большим ножом разрубить их одним ударом вдоль пополам, отделить голову, раздробить клешни, нарезать хвосты крупными ломтиками по линии колец. Вынуть желудочный мешок, расположенный рядом с головой, отложить в миску икру и печень.

3. Разогреть арахисовое масло в большом сотейнике и обжарить все куски омара на очень сильном огне. Когда омар покраснеет, промокнуть сотейник бумажным полотенцем, влить коньяк и быстро поджечь.

4. Убавив огонь, всыпать в сотейник нашинкованный шалот и чеснок, а когда они станут прозрачными, влить вино, добавить помидоры, букет гарни, посолить, поперчить и тушить все вместе минут 10.

5. Когда омары будут готовы, вынуть их шумовкой и поставить в теплое место. И уж конечно не следует выливать овощную подливу, образовавшуюся при тушении.

6. Уварить подливу в кастрюльке и добавить в нее отложенные куски омара — икру и печень.

7. Минут через 10 соус загустеет, тогда его надо протереть через сито, стараясь отжать весь сок из овощей. Поставить полученный соус на сильный огонь и добавить нарезанное мелкими кусочками сливочное масло.

8. Когда соус будет готов, вылить его в подогретый соусник и подавать с кусками омара, либо разогреть омара прямо в соусе в большом сотейнике.

Вареные раки

Écrevisses à la nage

Подготовка: 15 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

1 кг свежих, недавно выловленных раков · 1 морковь · 1 луковица · 1 букет гарни
1 пучок петрушки · 20 мл крем-фреш · соль, молотый черный перец
1 баночка сока трюфелей (по желанию)

1. Ополоснуть раков холодной водой и высушить.

2. Почистить и порезать лук колечками, а морковку кружочками.

3. Вскипятить литр воды, добавить 15 г соли, опустить в воду овощи и букет гарни — получится бульон, который должен вариться еще минут 15. Регулярно снимать накипь.

4. Опустить в отвар раков и варить их 10 минут. Готовых раков откинуть на дуршлаг, сохранив немного бульона. Насыпать в него измельченную петрушку.

5. Снять с раков панцирь, снова опустить их в бульон, подогреть и подавать в натуральном виде; можно добавив в отвар крем-фреш, а по праздникам — и сок трюфелей.

Морские гребешки с артишоками

Coquilles Saint-Jacques aux artichauts

Подготовка: 20 мин. / Варка: 20 мин.

На 4 порции

12 морских гребешков · 12 артишоков пуаврад · 50 г сливочного масла
сок из ½ лимона · 70 мл оливкового масла
соль, молотый черный перец · 1 баночка трюфельной крошки

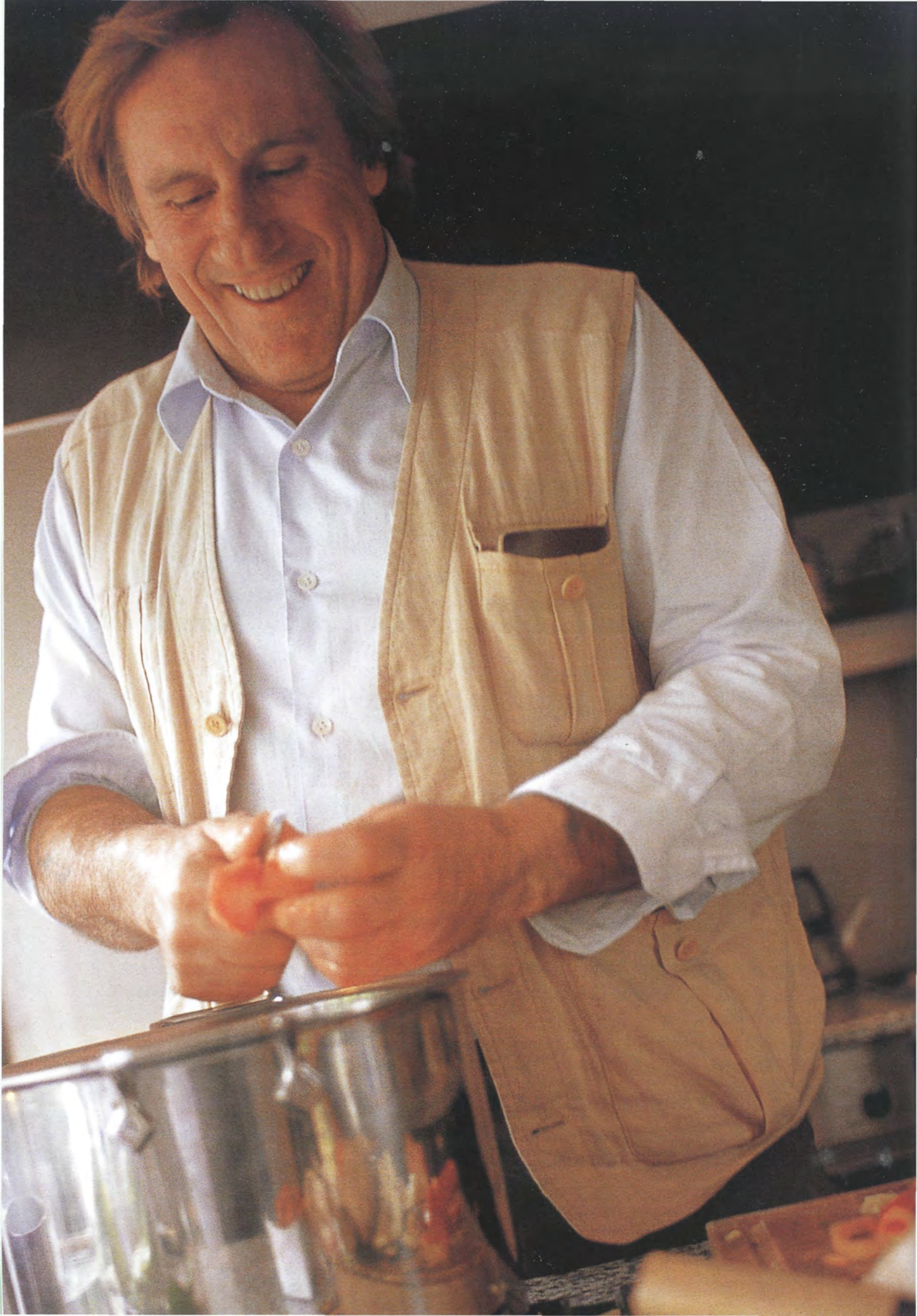
1. Вскипятить подсоленную и подкисленную лимоном воду и минут 10 варить в ней артишоки. Затем откинуть их на дуршлаг и отжать из них всю воду.

2. Вскрыть раковины гребешков, тщательно почистить их, вынуть черные внутренности, удалить оранжевую икру.

3. Разогреть оливковое масло в большой сковороде и в течение 3 минут обжаривать в нем гребешки с обеих сторон.

4. Вылить сок от трюфельной крошки в кастрюльку, подогреть, добавить сливочное масло, постоянно взбивая вилкой, чтобы образовалась однородная масса.

5. Разложить гребешки каждому на подогретую тарелку, рядом выложить артишоки, разрезанные пополам или на 4 части. Тщательно перемешать взбитое сливочное масло с трюфельной крошкой и выложить на гребешки и артишоки получившийся трюфельный соус.



Мясо и птица

Хорошее мясо можно купить только у опытного мясника. Он отлично разбирается во вкусовых особенностях каждого куска мяса, он прекрасно осведомлен о том, что за животное к нему попало, знает, как его разделать, и придает первостепенное значение тому, где оно родилось и выросло. Неважно, что покупаешь, — баранью ногу, говяжий край или молочного поросенка, телячью печенку, почки, прочие вкуснейшие субпродукты, или, например, фермерского цыпленка, утку или цесарку, главное — убедиться, что животное и птицу откармливали традиционным способом, что мясо свежее и в нем нет никаких добавок.

Телячья грудинка с кармелизованной морковью

Poitrine de veau aux carottes caramelisées

Подготовка: 20 мин. / Запекание: 1 ч 30 мин.

На 4 порции

1 кг телячьей грудинки · 1 стакан белого вина
2 стакана бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
2 пучка молодой моркови · 2 помидора
1 пучок зеленого лука с луковками
щепотка сахара · 3 столовые ложки оливкового масла
1 букет гарни · 30 г сливочного масла
цветки тимьяна или лаванды
100 г шпика · соль, молотый черный перец

1. Разогреть оливковое масло в большом сотейнике и обжарить на нем грудинку со всех сторон.

2. Пока грудинка жарится, согреть воду в большой кастрюле, опустить в нее помидоры на 1 минуту, откинуть их на дуршлаг и очистить от кожицы, разрезать пополам, вынуть семена и порезать ломтиками. Нарезать шпик крупными кусочками.

3. Когда грудинка обжарится, вынуть ее, слить масло из сотейника. Вновь сложить мясо в сотейник, добавить помидоры, кусочки сала, влить белое вино, стакан бульона, положить букет гарни и варить на сильном огне.

4. Разогреть духовку до 180 °С. Почистить луковки и морковь, не нарезая их. Сложить лук в сотейник, накрыть крышкой и поставить в духовку. Запекать в течение полутора часов.

5. В это время сварить морковку в остатках бульона, добавив в него 30 г сливочного масла и щепотку соли. Как только морковь станет мягкой, откинуть ее на дуршлаг. Добавить сахар в бульон, где варилась морковь. Выпарить его до консистенции густого сиропа, опустить в него морковку и проварить.

6. Вынуть из сотейника грудинку, промокнуть с нее остатки масла, положить на разогретые тарелки, обложив печеными луковками и морковью в карамели. Посыпать цветками тимьяна или лаванды и немедленно подавать на стол.

Бланкет из телятины по-старинному*

Blanquette de veau à l'ancienne

Подготовка: 30 мин. /Термическая обработка: 1 ч. 10 мин.

На 4 порции

1 кг телячьей грудинки или пашины, либо того и другого
2 луковицы · 2 моркови · 100 г риса басмати · ½ литра куриного бульона, либо, что еще лучше, белого телячьего бульона (см. рецепт на стр. 79)
1 букет гарни · соль, молотый черный перец

Для соуса:

40 г сливочного масла · 20 г кукурузной муки · 2 столовые ложки жирной крем-фреш
1 желток · сок ½ лимона · шампиньоны или лесные грибы, либо смесь из тех и других
маленький кусочек сливочного масла

1. Крупно порезать мясо, сложить его в большую кастрюлю и залить холодной водой. Довести до кипения. Когда вода начнет булькать, закрыть крышкой и варить минут 10, снимая пену.

2. Откинуть мясо на дуршлаг, вылить бульон, снова положить мясо в кастрюлю, добавить лук, почищенную и порезанную кусочками морковку, а также букет гарни. Залить холодной водой, посолить, поперчить, довести до кипения и варить 50 минут. Когда мясо сварится, поставить его в теплое место, чтобы не остыло, пока готовятся соус и гарнир.

3. Растопить 30 г сливочного масла в маленькой кастрюльке на слабом огне, добавить кукурузную муку, хорошо перемешать и обжаривать несколько минут, — главное, чтобы смесь не подрумянилась. Постепенно влить в полученную смесь немного мясного бульона, процеженного через сито. Когда соус загустеет, погасить огонь. Смешать в миске крем-фреш с желтком, влить немного горячего бульона. Полученную смесь вылить в приготовленный соус и взбить до получения однородной массы. Влить сок из половинки лимона, попробовать, проверить, достаточно ли соли и перца, и отставить.

4. Сварить рис басмати по-креольски: промыть его под холодной водой, положить в кастрюлю, залить куриным бульоном и варить минут 15. Пока рис варится, почистить грибы, мелко нарезать их и поджарить в сковородке, растопив остатки сливочного масла.

5. Мясо выложить в центр глубокого разогретого блюда, засыпать его грибами, полить соусом, вокруг него выложить рис и сразу подавать на стол.

* Блюдо из белого мяса телятины, домашней птицы, кролика, ягнятины, рыбы и даже овощей (мангольд, сельдерей). Обычно подается с соусом на основе бульона и сливок.

Телячьи отбивные с эстрагоном

Côtes de veau à l'estragon

Подготовка: 10 мин. /Жарка: 20 мин.

На 4 порции

1 большой пучок эстрагона · 4 телячьих отбивных · 1 столовая ложка растительного масла
30 г сливочного масла · 2 луковицы шалота · 100 мл крем-фреш (по желанию)
соль, молотый черный перец

1. Разогреть 20 г сливочного масла вместе с растительным в большой сковороде. Обжаривать в ней отбивные с обеих сторон в течение примерно 6 минут.

2. Промыть эстрагон, оборвать листики и крупно нарезать половину из них. Очистить и мелко нашинковать шалот, разогреть остатки сливочного масла в кастрюле, обжарить в нем шалот, а когда он станет прозрачным, добавить порезанный эстрагон, посолить, поперчить и хорошо перемешать. (Если вы будете использовать крем-фреш, добавьте ее в кастрюлю именно в этот момент и подогрейте.)

3. Когда отбивные подрумянятся с обеих сторон, выложить их на горячие тарелки, залить соусом из эстрагона и посыпать оставшимися целыми листиками.

4. Это блюдо можно подавать с рататуем.

Рулька молочного теленка, зажаренная с уксусом

Jarret de veau de lait rôti au vinaigre

Подготовка: 1 ч. / Запекание: 4 ч. 30 мин.

На 4 порции

1 большая телячья рулька · 1 морковь
1 стебель сельдерея · 1 луковица
соль, молотый черный перец

Для телячьего бульона:

1 кг телячьих костей · 100 г моркови · 100 г репчатого лука
100 г белого стебля лука-порея · 100 г сельдерея · 1 букет гарни
соль, молотый черный перец · 50 мл уксуса из выдержанного вина
1 кг картофеля восковых сортов · 4 зубчика чеснока · 2 лавровых листа

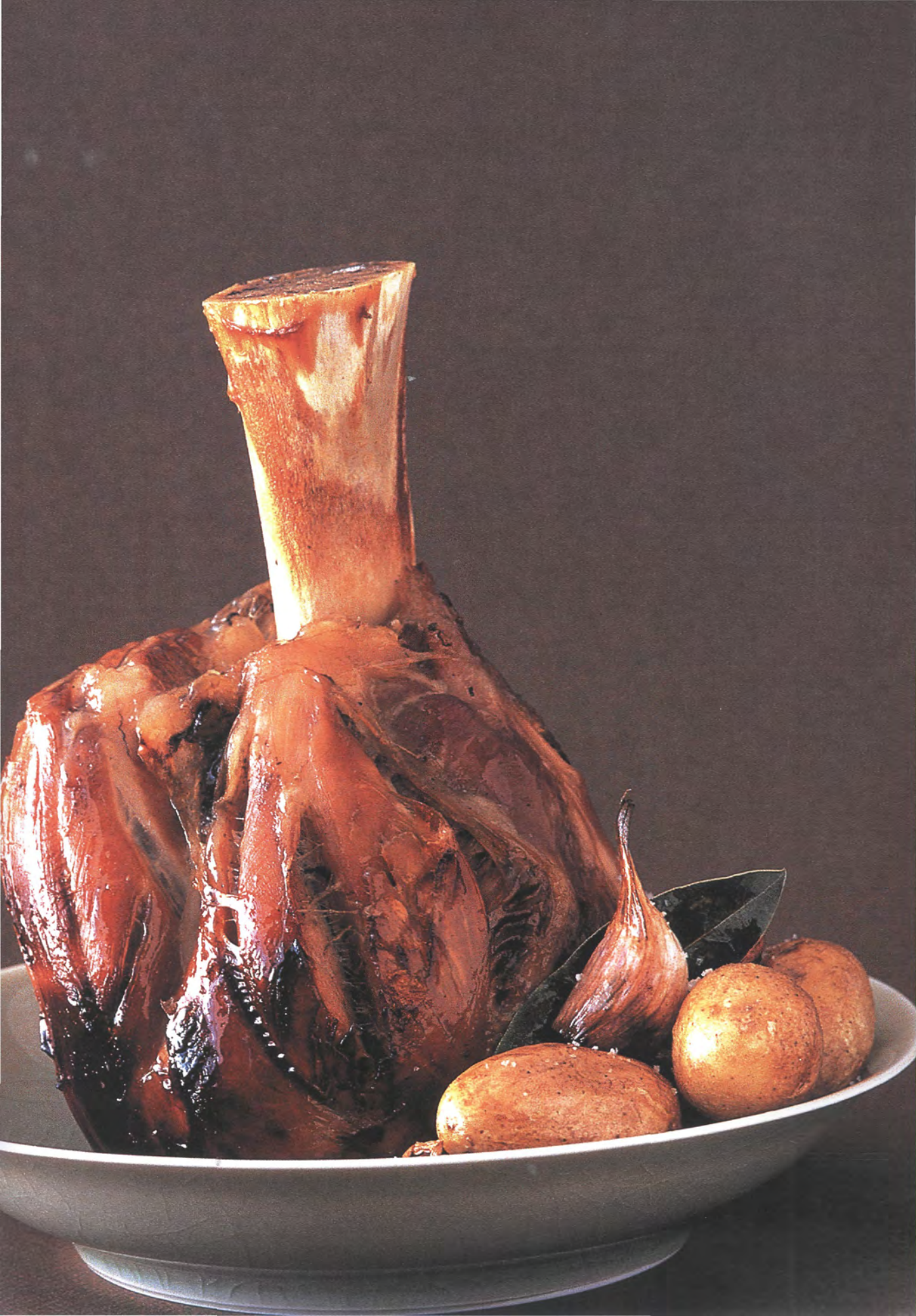
1. Приготовить телячий бульон: крупно нарубить кости, сложить их в большую кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения. Регулярно снимать накипь, по мере необходимости доливая воды и не забывая тут же снимать образующуюся пену. Собрать с поверхности жир, добавить морковку, репчатый лук, лук-порей, сельдерей и букет гарни. Варить приблизительно 3 часа, постоянно снимая пену. Вынуть кости шумовкой, остудить бульон и процедить его через сито. Его можно использовать сразу, либо разлить по бутылкам и поставить в холодильник.

2. Посолить и поперчить телячью рульку. Почистить и порезать морковку, стебель сельдерея и лук.

3. Положить телячью рульку в большую чугунную кастрюлю, добавить овощи, влить два стакана приготовленного бульона и закрыть крышкой. Разогреть духовку до 160 °С. Поставить кастрюлю в духовку и запекать телятину в течение часа. Через час перевернуть рульку, чтобы она запекалась равномерно.

4. Еще через час слить образовавшийся сок, добавить в него уксус и уваривать на сильном огне, пока объем жидкости не уменьшится вдвое. Залить полученным соусом рульку, добавить целые зубчики чеснока и лавровый лист и запекать еще 30 минут, увеличив температуру в духовке до 200 °С.

5. Подавать телячью рульку с чесноком и целыми картофелинами, сваренными на пару и посыпанными герандской солью.



Телячья голова под соусом грибиш

Tête de veau sauce gribiche

Подготовка: 1 ч. /Варка: 1 ч. 30 мин.

На 4 порции

1 голова теленка без костей, с языком и мозгами · 2 столовые ложки белого уксуса
2 моркови · 2 головки репчатого лука · 2 бутончика гвоздики · 2 стебля лука-порея
50 г кукурузной муки мелкого помола · 100 мл белого сухого вина
крупная соль · 1 букет гарни · 8 картофелин · 2 ягоды можжевельника
1 столовая ложка черного перца горошком · 1 столовая ложка розового перца горошком

Для соуса грибиш:

2 яйца · 1 чайная ложка острой горчицы · 2 мелко порезанных корнишона
2 столовые ложки мелко порезанных каперсов
2 столовые ложки измельченной зелени (кервель, петрушка, эстрагон)
200 мл оливкового масла · соль, свежемолотый черный перец

1. Тщательно вымыть телячью голову. Мозги в течение 15 минут вымачивать в ледяной воде.

2. В большую кастрюлю положить телячью голову и язык, залить холодной водой, посолить, добавить уксус и довести до кипения.

3. Пока вода закипает, почистить и мелко нарезать морковку, почистить головки репчатого лука и воткнуть в них по бутончику гвоздики. Помыть лук-порей и, порезав его на длинные кусочки, связать их в маленькие пучки.

4. Откинуть телячью голову на дуршлаг, обдать холодной водой, тщательно промыть, снять жир, разрезать на куски и положить в кастрюлю вместе с языком, залить холодной водой и варить еще час. Затем добавить кукурузную муку, влить белое вино, положить морковь, репчатый лук, лук-порей, горошины черного и розового перца, ягоды можжевельника, букет гарни, картошку и посолить. Поставить на огонь и варить 30 минут после закипания.

5. Сварить вкрутую яйца: на это уйдет 9 минут. Обдать их холодной водой, очистить от скорлупы и остудить.

6. Приготовить соус грибиш: разрезав пополам яйца, отделить желтки от белков. Размять желтки вилкой, смешать их с горчицей и оливковым маслом. Измельчить белки и смешать их с получившейся смесью. Добавить корнишоны, каперсы и травы, посолить, поперчить по вкусу.

7. Откинуть телячью голову на дуршлаг, очистить язык, нарезать его крупными ломтями. Вымоченные мозги откинуть на дуршлаг, промокнуть, разрезать на 4 части, обвалять в муке и обжарить на сковородке в сливочном масле.

8. В большое глубокое сервировочное блюдо выложить порезанную на куски голову, ломти языка и обжаренные мозги. Картошку и овощи выложить на отдельное блюдо. Соус грибиш подать в соуснике: каждый сам возьмет себе столько, сколько захочет.

Телячья печень по-лионски

Foie de veau à la lyonnaise

Подготовка: 15 мин. /Жарка: 15 мин.

На 4 порции

4 куска телячьей печенки по 120 г каждый · 20 г пшеничной муки · 30 г сливочного масла
4 луковицы · соль, молотый черный перец · немного уксуса из выдержанного вина
1 пучок петрушки · 2 столовые ложки белого вина или куриного бульона

1. Слегка обвалять куски печенки в муке, стряхнуть излишки. Посолить и поперчить.

2. Растопить в большой сковороде сливочное масло и обжарить в нем печенку по 4 минуты с каждой стороны, если вы предпочитаете чуть сыроватую печень, и по 6 минут, если вам нравится полностью прожаренная.

3. Почистить лук, нарезать его тонкими кольцами, обжарить в 20 г сливочного масла, добавить немного сока, образовавшегося при жарке печени, сбрызнуть уксусом и потомить до консистенции "пюре с кусочками".

4. Когда лук будет готов, выложить его в большое заранее подогретое глубокое блюдо, положить сверху ломти печени, вылить на сковородку белое вино или бульон, уварить соус и залить им печенку. В самый последний момент посыпать измельченной петрушкой.

Филе телятины с бобами и лисичками

Filet de veau aux fèves et aux girolles

Подготовка: 15 мин. /Жарка: 30 мин.

На 4 порции

4 толстых ломтя телячьей вырезки · 500 г мелких лисичек
1 пучок эстрагона · 600 г свежих бобов
30 г сливочного масла · соль, свежемолотый перец

1. Отрезав кончики ножек, помыть лисички и порезать их, если они слишком крупные. Помыть эстрагон и оборвать листочки. Вылущить бобы.

2. Растопить сливочное масло в большой сковороде, и, посолив и поперчив куски вырезки, обжарить их на сильном огне. Несколько раз перевернуть их, чтобы мясо хорошо пропиталось растопленным маслом, закрыть сковородку крышкой и томить минут 10. Телятина должна остаться розовой и мягкой внутри.

3. Пока томится телятина, сварить бобы на пару или в подсоленной кипящей воде.

4. Когда мясо приобретет красивый ореховый цвет, выложить его из сковороды и поставить в теплое место. Положить в сковороду лисички. Обжарить их в течение 5 минут, добавить промытые и высушенные бобы, посыпать эстрагоном, все тщательно перемешать и обжаривать еще 5–10 минут.

5. Затем снова положить мясо в сковородку, проверить, достаточно ли соли и перца, и подавать немедленно, пока не остыло.

Мой совет

Приготовленные таким образом куски телячьего филе еще называют "гренаденами", есть и похожее блюдо, готовят его из говядины, и называется оно "турнедо". Для этих блюд нарезают круглые куски из самой толстой части филе телятины или говядины. Стоит такое мясо дорого, но его текстура и вкусовые качества несравненны.

Тартар из говяжьей вырезки

Tartare de queue de filet de bœuf

Приготовление: 15 мин.

На 4 порции

600 г говяжьей вырезки · соль, молотый черный перец
1 столовая ложка измельченного кервеля, эстрагона и петрушки
1 чайная ложка горчицы · 1 столовая ложка каперсов · 8 корнишонов
4 маленькие белые луковицы · оливковое масло первого отжима
4 яйца · вустерский соус · соус табаско · кетчуп

1. Нарезать мясо маленькими кубиками, затем мелко изрубить его ножом. Разделить мясо на 4 равные части, придать им форму плоской лепешки, закрыть пленкой, поставить в холодильник.

2. Мелко порезать корнишоны. Почистить лук и нарезать его тонкими кольцами.

3. Разбить яйца, отделить желтки и оставить их в половинках скорлупы.

4. Вынуть мясо из холодильника, сделать в центре углубление и влить туда желтки.

5. Положить порезанные корнишоны, лук, каперсы и горчицу в маленькие мисочки. Отдельно подать мисочку с зеленью. Всегда под рукой должны быть оливковое масло, а также вустерский соус, соус табаско и кетчуп.

6. Подавать, разложив тартар по тарелкам. Каждый заправит его по своему вкусу.

Мой совет

Это мой любимый рецепт тартара, так как каждый может приготовить его по своему разумению. Некоторые, наоборот, предпочитают сразу смешать мясо со всеми приправами и только потом подавать на стол.

Карпаччо из говядины

Carpaccio de bœuf

Приготовление: 10 мин.

На 4 порции

600 г говяжьего филе · 100 мл оливкового масла первого отжима
1 чайная ложка герандской соли · листочки базилика · 8 каперсов
черный перец горошком · 200 г рукколы (по желанию) · 80 г пармезана (по желанию)

1. Положить мясо в морозильник на 15 минут, чтобы оно затвердело, — так его легче будет нарезать тонкими ломтиками.

2. При помощи кисточки слегка смазать 4 тарелки оливковым маслом. Нарезать мясо как можно тоньше (лучше всего — электрическим ножом). Разложить ломтики мяса на тарелки. Полить струйкой оливкового масла, поперчить, посолить и посыпать каперсами. Сверху украсить листочками базилика.

3. К карпаччо подать оливковое масло. Не помешает также руккола и натертый стружкой пармезан.

Антрекот под соусом борделез

Entrecôte à la bordelaise

Подготовка: 20 мин. /Жарка: 30 мин.

На 4 порции

4 больших толстых антрекота
1 столовая ложка растительного масла
10 г сливочного масла

Для соуса борделез:

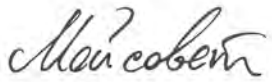
4 луковицы серого шалота* · 100 мл красного вина · 1 букет гарни
100 мл телячьего бульона (см. рецепт на стр. 79)
50 г сливочного масла · соль, молотый черный перец
½ пучка петрушки · 2 мозговые косточки (по желанию)
герандская соль (по желанию)

1. Приготовить соус борделез: почистить и мелко нашинковать шалот, положить его в маленькую кастрюльку с красным вином и букетом гарни, поперчить и довести до кипения. Уварить до половины первоначального объема и влить телячий бульон. Вновь уварить, добавить сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками, хорошо взбить, чтобы получился однородный соус, и поставить в теплое место на то время, пока жарятся антрекоты.

2. Разогреть чугунный гриль, смазать его небольшим количеством растительного масла и обжарить антрекоты по 4 минуты с каждой стороны. Переворачивать так, чтобы на обеих сторонах образовались крестообразные линии.

3. Когда антрекоты прожарятся до той степени, которая вам нравится, разложить их на горячие тарелки, залить соусом борделез и посыпать измельченной петрушкой.

* Один из видов шалота с сероватой, маленькой удлиненной луковицей. (Можно заменить обычным репчатым луком.)



С костным мозгом получится еще вкуснее, хотя и более жирно. Если не боитесь холестерина, оберните две хорошие мозговые косточки в кусок ткани и варите их 40 минут в подсоленной воде, затем откиньте на дуршлаг. Выньте костный мозг и, порезав кружочками, положите на антрекоты. Посыпьте герандской солью.

Бавет с шалотом*

Bavettes d'aloyau aux échalotes

Подготовка: 10 мин. / Термическая обработка: 10–15 мин.

На 4 порции

600 г бавета · 12 луковиц шалота · 50 г сливочного масла
100 мл куриного бульона (см. рецепт на стр. 66)
соль, молотый черный перец
2 столовые ложки хорошего красного вина
1 столовая ложка растительного масла

1. В кастрюле подогреть бульон с красным вином и уваривать 15 минут. За это время объем жидкости должен уменьшиться вдвое. Добавить 30 г сливочного масла, нарезанного на мелкие кусочки, и хорошо все взбить. Поставить соус в теплое место.

2. Пока готовится соус, почистить и мелко нарезать шалот. Подогреть остатки сливочного масла в кастрюле и обжаривать в нем шалот, пока он не станет прозрачным. Посолить, поперчить и потомить его еще немного, а когда лук приобретет приятный ореховый оттенок, добавить его в соус, тщательно перемешать и снова поставить кастрюльку на слабый огонь.

3. Разогреть чугунный гриль, смазать его небольшим количеством растительного масла и обжарить куски мяса по 3 минуты с каждой стороны. Надо, чтобы внутри мясо оставалось розоватым. Когда оно прожарится до нужной вам степени, посолить, поперчить его и разложить на подогретые тарелки.

4. Залить филе луковым соусом и подавать немедленно с картофельным пюре (см. рецепт на стр. 166) или с козельцом в кремфреш с петрушкой (см. рецепт на стр. 159).

* Часть туши, плоские мышцы брюшной полости говядины. Из бавета готовят потофе, эту часть говядины можно также тушить и варить.

Мой совет

За неимением бавета вы можете точно так же приготовить щуп (постное мясо от внутренней части бедра) или мясистую часть диафрагмы. Эти части туши обладают несравненным вкусом и текстурой.

Говядина на веревке

Bœuf à la ficelle

Подготовка: 30 мин. /Варка: 10 мин.

На 4 порции

1 кг говяжьей вырезки · 1 кубик куриного бульона · 1 стебель сельдерея
4 моркови · 4 стебля лука-порея · 4 маленькие репки
8 белых луковиц · 1 луковица фенхеля · 1 букет гарни
герандская соль · свежемолотый перец · корнишоны · горчица

1. Почистить морковку, лук-порей, репу, сельдерей и фенхель и крупно порезать их. Если овощи маленькие, оставить их целиком.

2. Вскипятить 2 литра воды, положить в нее бульонный кубик, букет гарни, все овощи и варить 30 минут.

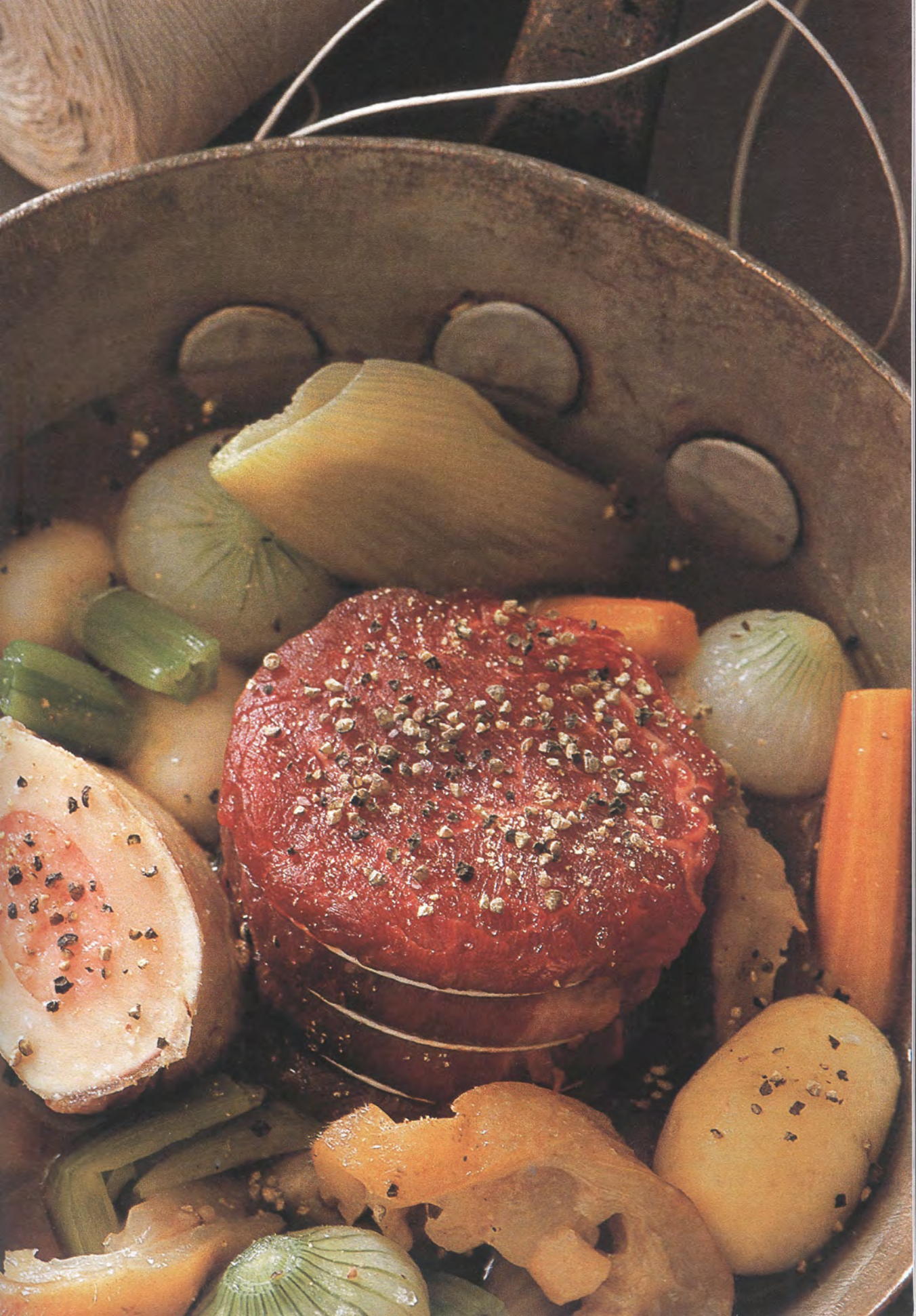
3. Разрезать мясо на четыре больших куска толщиной около 4 см, перевязать их кухонным шпагатом, привязать их к деревянной ложке и опустить в кастрюлю так, чтобы мясо чуть выступало над бульоном.

4. После того как вода закипит вновь, варить мясо 7–8 минут, — в зависимости от желаемой степени готовности. В данном случае я советую варить мясо быстро, чтобы оно снаружи было красным, а внутри оставалась кровь. Так оно будет гораздо мягче.

5. Вынуть мясо из бульона, разложить по глубоким тарелкам и снять шпагат. Вынуть шумовкой овощи, окружить ими мясо, посолить, поперчить и поставить на стол, не забыв горчицу и корнишоны.

Мой совет

Чтобы бульон получился еще вкуснее, добавьте в него вместе с мясом, в самом начале варки, парочку мозговых косточек и кусок шпика.



Говядина по-бургундски

Bœuf bourguignon

Подготовка: 30 мин. / Тушение: 1 ч. 45 мин.

На 4 порции

1 кг говядины для тушения · 2 столовые ложки подсолнечного масла · 50 г сливочного масла
1 столовая ложка пшеничной муки · 100 г шампиньонов · 100 г мелкого белого лука
100 г шпика · 100 г сухариков · соль, свежемолотый перец

Для маринада:

1 бутылка хорошего красного бургундского вина · 1 крупная луковица (воткнуть в нее 2 бутона гвоздики) · 2 луковицы шалота · 2 моркови · 2 столовые ложки подсолнечного масла
1 букет гарни · 1 столовая ложка толченого черного перца · соль

Гарнир:

8 картофелин восковых сортов · 30 г сливочного масла · 1 пучок петрушки

1. Накануне приготовить маринад: почистить и мелко порезать шалот и морковку. Нарезать мясо крупными кубиками, сложить в большую глиняную форму, залить вином и маслом, добавить лук, морковку и шалот, букет гарни и толченый перец, перемешать деревянной ложкой, закрыть форму и мариновать не менее 12 часов.

2. На следующий день вынуть мясо из маринада, обсушить его бумажным полотенцем, а маринад хорошенько процедить.

3. Подогреть подсолнечное масло вместе с 30 г сливочного масла в большой чугунной кастрюле, обжарить мясо, а когда оно подрумянится со всех сторон, слить из кастрюли лишний жир. Растопить в сковороде 20 г сливочного масла, добавить мясной сок, оставшийся в кастрюле, всыпать муку, слегка обжарить: у вас получилась заправка. Довести маринад до кипения, добавить в него заправку из муки, тщательно перемешать и вылить в кастрюлю с мясом, посолить, поперчить, закрыть крышкой и тушить на слабом огне полтора часа. Потом попробовать и, если нужно, добавить соли и перца по вкусу.

4. Почистить и мелко нарезать шампиньоны, почистить белый лук и нарезать шпик маленькими кубиками.

5. Минут за 15 до окончания тушения мяса растопить на сковородке шпик, добавить лук и шампиньоны, обжаривать в течение 15 минут, потом переложить смесь в кастрюлю с мясом и потушить все вместе еще минимум 10 минут.

6. Проверить готовность мяса, наколов его вилкой: оно должно быть достаточно мягким. В противном случае подержать его на огне еще несколько минут.

7. Приготовить картошку по-английски: почистить ее, сварить в кипящей подсоленной воде. Затем воду слить, а картошку заправить растопленным сливочным маслом (30 г) и посыпать измельченной петрушкой.

8. Вынуть мясо шумовкой, положить его в центр глубокого блюда, окружив картошкой, и залить подливкой из сковородки (лук, шампиньоны, шпик).

Фартук сапёра

Tablier de sapeur

Подготовка: 1 ч. / Варка: 6 ч. /Маринование: 3 ч. Готовить накануне подачи на стол

На 4 порции

1 говяжий рубец весом 600–800 г · 2 луковицы · 2 бутона гвоздики
4 моркови · 1 букет гарни · 200 мл сухого белого вина

Для соуса грибиш:

3 куска белого хлеба без корок · 4 веточки петрушки · 4 веточки эстрагона
2 чайные ложки герандской соли · 1 яйцо · 100 мл арахисового масла
2 столовые ложки уксуса · 2 столовые ложки каперсов · 4 корнишон · 1 лимон
1 чайная ложка горчицы · 3 столовые ложки с верхом пшеничной муки
1 яйцо · 3 столовые ложки панировочных сухарей
фритюр для жарки · соль, молотый черный перец

1. Хорошо промыть рубец в очень холодной воде, несколько раз меняя ее. Когда рубец будет идеально чистым, откинуть его на дуршлаг и обсушить.

2. Почистить и крупно порезать морковку и лук, положить их в большую чугунную кастрюлю вместе с букетом гарни и гвоздикой, залить белым вином. Погрузить туда рубец, залить водой, посолить, поперчить, довести до кипения и варить на очень слабом огне примерно 6 часов. Когда рубец сварится, дать ему остыть, не вынимая из бульона.

3. Приготовить соус грибиш: сварить яйцо вкрутую, остудить под холодной водой, очистить от скорлупы, разрезать пополам и вынуть желток. Взбить в блендере хлебный мякиш с измельченной петрушкой, эстрагоном и солью. Выложить получившуюся смесь в большую миску, добавить размятый желток и взбить все венчиком, предварительно добавив арахисовое масло и уксус. Посолить и поперчить. Мелко нарезать каперсы и корнишоны, добавить их в соус и хорошо перемешать. Посыпать полученный соус грибиш измельченным яичным белком. Поставить на холод.

4. Слить рубец, обсушить его на бумажном полотенце и разрезать на треугольники. Вылить три половника бульона, в котором варилось мясо, в глубокое блюдо, добавить лимонный сок, 1 столовую ложку арахисового масла и горчицу. Мариновать кусочки рубца 3 часа в холодильнике.

5. Откинуть нарезанный рубец на дуршлаг, дать маринаду хорошенько стечь, обвалять кусочки в муке, окунуть в яйцо, взбитое с арахисовым маслом, и затем обвалять в панировочных сухарях.

6. Положить кусочки рубца в разогретый фритюр и обжарить в течение нескольких минут, потом выложить на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир.

7. Выложить треугольники "фартука сапера" на соус грибиш, посолить, поперчить и подавать горячими с горчицей.

Говяжьи щеки с морковью

Joue de bœuf aux carottes

Подготовка: 1 ч. / Запекание: 3 ч.

На 4 порции

1 кг говяжьих щек · 2 телячьи ножки, разрубленные пополам
1 пучок зеленого лука с луковками · 200 г сливочного масла · 1 кг моркови, лучше молодой
40 г черного шоколада · 200 мл крепкого пряного красного вина
соль, молотый черный перец

1. В большой эмалированной кастрюле с толстым дном растопить 50 г сливочного масла на сильном огне. Обжарить в нем говяжьи щеки со всех сторон. Когда щеки подрумянятся, посолить их, поперечить и разбавить сок, образовавшийся при жарке, влив в кастрюлю 100 мл воды и столько же красного вина. Перемешать соус деревянной лопаточкой.

2. Добавить в кастрюлю телячьи ножки, разрубленные пополам, закрыть крышкой и запекать духовке, разогретой до 150 °С в течение 2–3 часов, постоянно проверяя степень готовности, чтобы не пересушить мясо. В случае необходимости добавлять воду и вино.

3. Пока готовится мясо, почистить молодые луковки и разрезать их на 4 части. Когда пройдет полтора часа, вынуть кастрюлю из духовки, добавить к мясу лук и снова поставить его запекаться.

4. Почистить морковь, срезав с нее ботву. Если морковка мелкая, оставить ее целой, если покрупнее, порезать тонкими брусочками.

5. Растопить в сотейнике 50 г сливочного масла, обжарить на нем морковь на слабом огне в течение 10 минут, слегка посолив, поперчив и добавив несколько ложек воды.

6. Когда морковь слегка подрумянится со всех сторон, вынуть ее из сотейника и добавить к мясу с луком. Запекать все вместе еще минут 20.

7. Достать из кастрюли телячьи ножки и аккуратно снять мясо с костей. Говяжьи щеки нарезать крупными ломтями одинакового размера.

8. Перед подачей на стол вынуть шумовкой часть моркови и лука, выложить их на дно глубокого подогретого блюда. На подушку из моркови и лука выложить ломти говяжьих щек, обложив их кусочками мяса с телячьих ножек, и поставить в теплое место, пока будет готовиться соус.

9. Вычерпать половником мясной отвар с остальными овощами. Бульон процедить через сито и протереть овощи, чтобы получилась густая смесь. Поставить кастрюлю на слабый огонь, добавить разломанный горький шоколад, потом остатки сливочного масла, порезанного на маленькие кусочки. Взбить все вместе, чтобы получился однородный соус темного цвета, и залить им говяжьи щеки.

10. Оставшийся соус вылить в соусник, подать блюдо к столу.

Говяжий рубец по-лионски

Gras-double à la lyonnaise

Подготовка: 20 мин. / Варка: 6 ч.

На 4 порции

1 говяжий рубец · 2 моркови · 3 луковицы · 1 букет гарни
2 стакана белого сухого вина · 20 г топленого свиного сала
2 столовые ложки винного уксуса · соль, молотый черный перец

Для горчичного соуса:

2 столовые ложки горчицы · 100 мл сухого белого вина · 30 г сливочного масла
2 луковицы шалота · ½ пучка эстрагона · соль, молотый черный перец
100 мл телячьего бульона (см. рецепт на стр. 79)

Для украшения:

½ пучка эстрагона

1. Промыв рубец под струей холодной воды, вымачивать его 3 часа в воде, время от времени переворачивая. Воду два-три раза поменять.

2. Почистив и порезав лук и морковь, сложить их в большую кастрюлю.

3. Вымочив рубец, откинуть его на дуршлаг, затем положить в кастрюлю, добавить букет гарни, залить белым вином и водой, так чтобы жидкость полностью покрыла мясо. Посолить, поперчить, довести до кипения, закрыть и варить на очень слабом огне в течение 6 часов, регулярно снимая пену.

4. Когда рубец сварится, откинуть его на большой дуршлаг, нарезать тонкими полосками и остудить.

5. Приготовить горчичный соус: уварить в кастрюле белое вино с телячьим бульоном. Почистить и мелко нарубить шалот, измельчить эстрагон, добавить их в соус, посолить, поперчить и проварить в течение примерно 10 минут.

6. Тщательно протереть соус через сито, добавить нарезанное мелкими кусочками сливочное масло и хорошо взбить, чтобы получилась однородная масса. Добавить горчицу и все перемешать. Вылить соус в кастрюлю и поставить ее на слабый огонь.

7. В большой сковороде растопить свиное сало и обжарить в нем полоски рубца. Когда они покроются со всех сторон хрустящей корочкой, сбрызнуть их винным уксусом.

8. Подавая на стол, выложить ломтики рубца на горячие тарелки, залить приготовленным горчичным соусом.

9. И, наконец, посыпать оставшимся мелко нарезанным эстрагоном. Подавать очень горячим.

Молочный поросенок, фаршированный травами

Cochon de lait farcis aux herbes

Подготовка: 1 ч. / Запекание: 2 ч. 30 мин.

На 4 порции

1 целый молочный поросенок, максимум 4–5-недельный
100 г соленого сливочного масла · 1 большой пучок петрушки
1 пучок эстрагона · 1 пучок шнитт-лука · 1 пучок кервеля · 3 веточки тимьяна
2 лавровых листа · щепотка острого красного перца
соль, молотый черный перец
1 столовая ложка коньяка (по желанию)

1. Помыть зелень, высушить ее на бумажном полотенце, крупно порезать. Измельчить тимьян и лавровый лист.

2. Приготовить начинку: растопить в кастрюле сливочное масло, положить в него всю зелень и печень поросенка. Посолить, поперчить. По желанию добавить столовую ложку коньяка и красный перец. Тщательно перемешать, чтобы получилась однородная смесь.

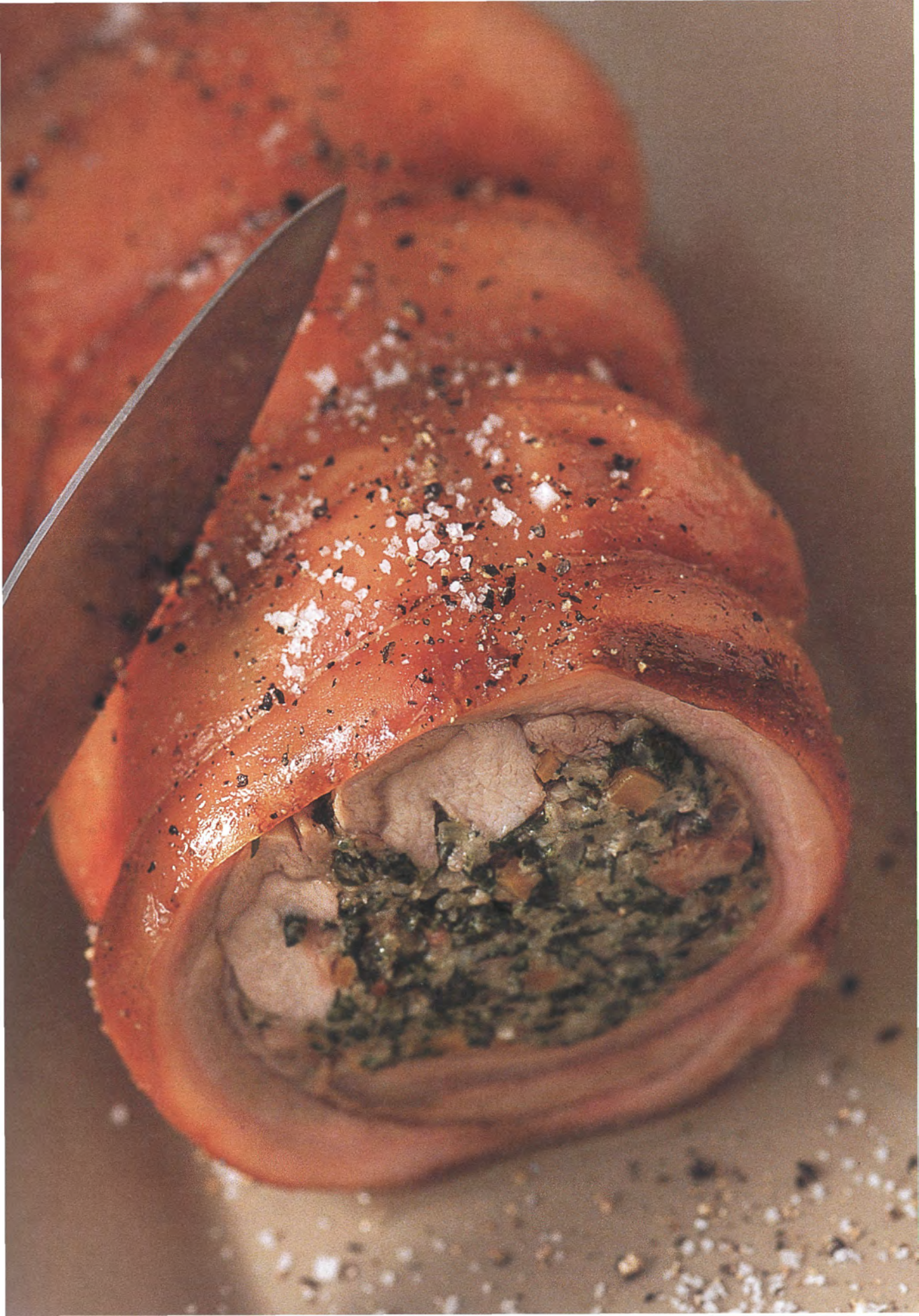
3. Начинить поросенка приготовленным фаршем, сшить края тушки кухонным шпагатом.

4. Насадить поросенка на вертел или шампур в жаровне, подогнув ножки поросенка и зафиксировав их деревянными шпажками. Поворачивать поросенка над раскаленными углями, поливая, если необходимо, горячей подсоленной водой. Запекать из расчета 30 минут на полкило веса.

5. Когда поросенок будет полностью готов, снять его с вертела. Нарезать крупными ломтями. Полить поросенка небольшим количеством соуса, образовавшегося при запекании.

Мой совет

Когда поросенок будет готов, оставьте его на вертеле еще минут на 10, чтобы он покрылся хрустящей корочкой.



Свиные ребрышки с медом

Travers de porc au miel

Подготовка: 20 мин. / Термическая обработка: 30 мин.

На 4 порции

1 кг свиных ребрышек · 120 г меда · 60 мл соевого соуса
60 мл уксуса из хереса · 20 г свеженатертого имбиря
½ чайной ложки картофельного крахмала
соль, молотый черный перец · 1 щепотка зиры
1 щепотка корицы · 1 щепотка сахарной пудры
1 стакан бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)

1. В большой глубокой форме смешать мед с соевым соусом, уксусом, имбирем и картофельным крахмалом. Посолить и поперчить.

2. Разрезать ребрышки на крупные куски. Поместить их в приготовленную смесь на 30 минут. Несколько раз перевернуть, чтобы ребрышки полностью пропитались маринадом, посыпать зирой, корицей и, наконец, сахарной пудрой, затем вновь погрузить в маринад и перевернуть.

3. Стряхнуть маринад с ребрышек и обжарить их в большом сотейнике на среднем огне по 5 минут с каждой стороны. Добавить бульон, две столовые ложки маринада и обжаривать еще 5 минут.

4. Разогреть духовку до 210 °С. Смазать большую форму остатками маринада, положить в нее свиные ребрышки и запекать минут 20, регулярно переворачивая их и поливая образовавшимся соком.

5. Когда ребрышки будут готовы, вынуть форму из духовки и выложить ребрышки на подогретые тарелки.

6. В кастрюлю слить соус из формы, уварить его, чтобы объем уменьшился вдвое. Процедить через сито и снова подогреть на очень слабом огне.

7. Смазав свиные ребрышки этим соусом, тут же подавать их к столу с длиннозерным рисом. Его можно сварить по-креольски или приготовить пилав.

Мой совет

Рис по-креольски варится в курином бульоне, а для пилава рис сначала обжаривается в небольшом количестве растительного масла с измельченными мелкими луковками, затем заливается кипящей водой.

Свиные отбивные под соусом шаркютьер

Côtes de porc sauce charcutière

Подготовка: 20 мин. / Жарка: 30 мин.

На 4 порции

4 свиные отбивные из вырезки · 2 головки репчатого лука
3 луковицы шалота · 20 г сливочного масла
100 мл белого вина · 50 г уксуса из выдержанного вина
1 стакан телячьего бульона (см. рецепт на стр. 79)
1 чайная ложка горчицы · 1 столовая ложка подсолнечного масла
6 корнишонов · 4 веточки петрушки · соль, молотый черный перец

1. Приготовить соус: подогреть телячий бульон на слабом огне. Почистить и измельчить репчатый лук и шалот.

2. Разогреть половину сливочного масла в маленькой кастрюльке, обжарить на слабом огне репчатый лук и шалот. Когда они слегка подрумянятся, влить белое вино и уваривать, пока жидкость не выпарится на одну треть.

3. Когда соус загустеет, влить в кастрюльку телячий бульон и снова уварить смесь. Посолить, поперчить и оставить на очень слабом огне.

4. Мелко нарезать корнишоны, измельчить петрушку, добавить все это в соус вместе с горчицей, накрыть крышкой, погасить огонь.

5. В большой сковороде разогреть подсолнечное масло и остатки сливочного, обжарить отбивные по 6 минут с каждой стороны.

6. Когда отбивные подрумянятся, выложить их на горячие тарелки и залить густым соусом.

7. На гарнир можно подать картофельное пюре (см. рецепт на стр. 166) или гратен дофинуа (см. рецепт на стр. 168)

Мой совет

Я иногда добавляю в соус эстрагон и каперсы.

Молочный ягненок, запеченный с сухофруктами

Agneau de lait confit aux fruits secs

Подготовка: 20 мин. / Запекание: 2 ч.

На 4 порции

1 кг шейной части ягненка · 50 мл оливкового масла
2 пучка свежего тимьяна · 1 головка молодого чеснока
соль, толченые горошины черного перца
100 мл бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
1 щепотка ванили · 1 щепотка имбиря · 1 щепотка шафрана
1 щепотка кайенского перца · 200 г кураги · 200 г чернослива
200 г кускуса · 30 г сливочного масла · 1 щепотка корицы · 1 щепотка зиры

1. Нарезать мясо крупными кусками. В большой чугунной кастрюле разогреть оливковое масло, обжарить в нем куски шейки, налить немного воды и тушить на очень слабом огне 1 час.

2. Когда мясо станет мягким, вынуть его из кастрюли.

3. Разогреть духовку до 180 °С. Высыпать в кастрюлю пряности — ваниль, имбирь, шафран и кайенский перец. Тщательно перемешать, выложить в кастрюлю ягнятину, добавить стекший с нее сок и полностью залить ее куриным бульоном. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку.

4. Через 2 часа вынуть кастрюлю из духовки, отлить часть соуса и уварить его на сильном огне. Добавить в него курагу и чернослив, слегка проварить, посыпать корицей и зирой, подержать на плите еще 10 минут, уменьшив огонь.

5. Приготовить кускус. Сначала залить его тремя половниками горячего соуса, оставшегося после запекания ягненка. Через 10 минут, когда зернышки полностью впитают бульон, выложить крупу в специальную кастрюлю для варки кускуса* и варить на пару 15 минут.

6. Подавать кускус на большом блюде, сбрызнув его небольшим количеством растопленного сливочного масла и выложив сверху мясо и сухофрукты. Полить соусом, в котором запекалось мясо.

* Это посуда с плотной крышкой, состоящая из двух частей: нижняя — кастрюля, в которой тушат мясо или овощи, а верхняя — сито, в котором варится на пару кускус.

Карри из барашка

Curry d'agneau

Подготовка: 30 мин. / Запекание: 1 ч. / Маринование: 1 ч.

На 4 порции

1 кг бараньей лопатки · 1 столовая ложка семян кориандра
1 столовая ложка семян зиры · 1 чайная ложка кардамона
1 чайная ложка корицы · 2 бутона гвоздики
1 кусочек свежего имбиря · ½ чайной ложки горошин черного перца
½ чайной ложки красного перца чили · 1 чайная ложка куркумы
200 мл красного винного уксуса
2 лавровых листа · 3 зубчика чеснока · 1 чайная ложка горчичных зерен

1. Обжарить на сухой сковородке семена кориандра и зиры. Пересыпать их в кухонный процессор и размолоть в порошок со всеми остальными пряностями. Добавить в порошок перец чили, куркуму, смешать все это с чайной ложкой уксуса и натертым на мелкой терке имбирем.

2. Нарезать баранину крупными кубиками. Обвалять ее в пряной смеси, положить сверху лавровые листики, залить оставшимся уксусом. Мариновать баранину таким образом не менее 1 часа, прикрыв его пищевой пленкой. Время от времени переворачивать кусочки мяса, не забывая всякий раз снова накрывать их пленкой.

3. Разогреть духовку до 150 °С.

4. Почистить и мелко нарезать чеснок, обжарить его в большой чугунной кастрюле, затем положить в нее горчичные зерна и мясо вместе с пряной смесью. Слегка посолить, довести до кипения и закрыть крышкой. Поставить кастрюлю в духовку не менее чем на 1 час.

5. По истечении часа проверить степень готовности: мясо должно быть мягким и сочным, а на дне должно остаться немного жидкости. При необходимости во время запекания добавить немного горячей воды.

6. Подавать карри из барашка с рисом по-креольски или картофелем, сварив его по-английски, то есть просто в кипящей подсоленной воде.

Мой совет

Чтобы сэкономить время, я советую приготовить пряную смесь заранее, хранить ее в герметично закрытой банке и только перед самым приготовлением добавить в нее уксус и имбирь.

Жареная утка с перцем и солью

Canette mi-sauvage poivre et sel

Подготовка: 20 мин. / Тушение: 1 ч.

На 4 порции

1 барбарийская уточка,* обвязанная шпагатом
4 луковицы шалота · 2 зубчика чеснока · 3 лавровых листа
1 пучок тимьяна · свежемолотый перец
мелкая соль · 50 г сливочного масла

1. Посолить и поперчить утку. Мелко накрошив полпучка тимьяна и 1 лавровый лист, обвалять в них птицу, чтобы она полностью пропиталась их ароматами.

2. Растопить половину сливочного масла в большой кастрюле и обжарить уточку со всех сторон, чтобы она равномерно подрумянилась.

3. Почистить шалот и чеснок и положить их, не нарезая, в кастрюлю вместе с оставшимся лавровым листом и тимьяном. Накрыть крышкой и тушить на медленном огне 45 минут.

4. Перевернуть утку, снова накрыть кастрюлю крышкой и тушить еще 15 минут.

5. В отдельной посуде растопить оставшееся сливочное масло, снять пену, образовавшуюся на его поверхности, и как только уточка будет готова, вынуть ее из кастрюли и полить осветленным сливочным маслом.

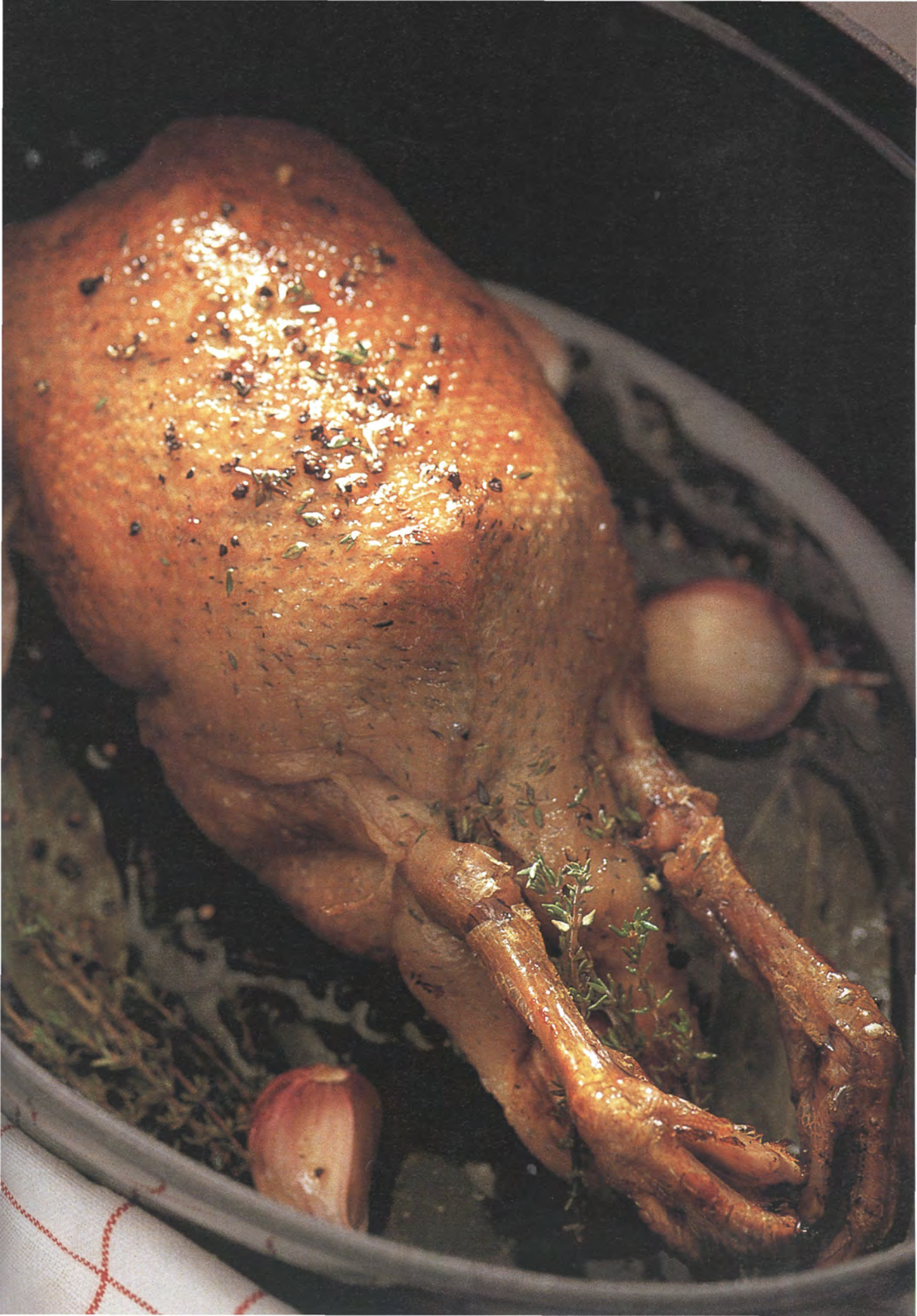
6. При подаче утку разрезать на крупные куски, подать ее в большом глубоком блюде с шалотом и чесноком, которые тушились вместе с ней.

7. На гарнир можно подать тушеный эндивий (см. рецепт на стр. 152).

* Французское название мускусной утки, которую в России многие ошибочно именуют индоуткой. Барбарийскую утку во Франции выращивают в естественных условиях под присмотром людей; ее мясо гораздо вкуснее, чем у обычной домашней птицы: оно менее жирное и обладает легким приятным ароматом.

Мой совет

Если не найдете барбарийскую утку, то в сезон охоты приготовьте крякву или дикую утку, скрещенную с домашней.



Ландский цыпленок под дьявольским соусом*

Poulette des Landes sauce diable

Подготовка: 30 мин. / Запекание: 45 мин. /Маринование: 3 ч.

На 4 порции

1 ландский цыпленок · 1 яйцо · 1 желток
1 чайная ложка дижонской горчицы · 2 веточки тимьяна
100 мл оливкового масла · 100 г панировочных сухарей · 50 г сливочного масла

Для дьявольского соуса:

3 луковицы шалота · 1 пучок эстрагона · 1 пучок кервеля
100 мл уксуса из хереса · 200 мл бульона из птицы (или телячьего)
100 г сливочного масла · 1 столовая ложка горчицы "Мо"
соль, молотый черный перец

1. Приготовить маринад: в большой глубокой миске смешать 1 яйцо и 1 желток, дижонскую горчицу и оливковое масло, накрошить листочки тимьяна. Посолить, поперчить, взбить до получения густой однородной смеси.

2. Нарезать цыпленка крупными кусками, погрузить их в маринад, закрыть пищевой пленкой и мариновать в холодильнике 3 часа. Время от времени переворачивать куски цыпленка, чтобы они полностью пропитались маринадом.

3. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать сливочным маслом форму для запекания.

4. Высыпать панировочные сухари в глубокую тарелку, обвалять куски цыпленка, так чтобы они покрылись ровным слоем панировки, уложить их в форму. На каждый кусок положить завиток сливочного масла; запекать 20–25 минут.

5. Пока цыпленок печется, приготовить дьявольский соус: почистить и мелко нашинковать шалот, измельчить эстрагон и кервель. Вылить уксус из хереса в кастрюльку и варить в нем шалот с травами. Подождать, пока уксус испарится, и влить в кастрюльку бульон (из птицы или телячий) и уварить его до половины объема. Когда соус загустеет, добавить в него порезанное кусочками сливочное масло и взбить до получения однородной массы.

6. Процедить полученную смесь через сито, вылить в разогретый соусник, добавить горчицу, посолить, поперчить, хорошо перемешать и поставить в теплое место.

7. Вынуть форму из духовки, выложить кусочки цыпленка на подогретые тарелки и подавать на стол с дьявольским соусом.

* Этих цыплят выращивают на воле, а не на птицефабриках, кормят их кукурузой, отчего мясо приобретает желтый цвет. Первая курица во Франции, получившая "Красный ярлык" (1965).

Цыпленок в желтом вине со сморчками

Poulette au vin jaune et aux morilles

Подготовка: 25 мин. / Жарка: 45 мин.

На 4 порции

1 крупный потрошеный цыпленок · 20 г пшеничной муки · 30 г сливочного масла · 2 столовые ложки арахисового масла · 2 луковицы шалота · 2 стакана желтого или соломенного вина* 1 стакан бульона из птицы (см. рецепт на стр.66) · 200 г свежих сморчков (или 60 г сушеных) 50 г жирной крем-фреш · соль, молотый черный перец

1. Почистить сморчки. Если они сушеные — замочить в теплой воде на 2 часа при комнатной температуре.

2. Разрезать цыпленка на 6 кусков, быстро обвалять их со всех сторон в муке, насыпанной в глубокую миску. Стряхнуть лишнюю муку.

3. Разогреть по 10 г сливочного и арахисового масла в чугунной кастрюле, обжарить в ней со всех сторон куски цыпленка.

4. Почистить и измельчить шалот, положить его в кастрюлю с цыпленком. Добавить желтое вино, уварить, залить бульоном так, чтобы цыпленок был закрыт с верхом, и тушить на слабом огне.

5. Почистить сморчки, отрезать кончики ножек. Если сморчки сушеные, откинуть их на дуршлаг; не выливать воду, в которой они были замочены.

6. В большом сотейнике разогреть остатки сливочного масла, положить в него сморчки и обжаривать 10 минут.

7. Когда цыпленок будет готов, вынуть куски шумовкой, разложить по разогретым тарелкам и поставить в теплое место.

8. Подогреть соус, образовавшийся на дне кастрюли, смешав его с водой, в которой были замочены сморчки, процедить полученную смесь через сито и добавить в нее крем-фреш. Тщательно перемешать и залить соусом куски цыпленка. Подавать, выложив их на блюдо вместе со сморчками.

* Желтым называют сухое вино из перезрелого винограда янтарно-золотистого цвета, с сильным, тонким букетом, а соломенным — натуральное сладкое вино из вяленого винограда, который в прежние времена сушили на соломенных матах.

Мой совет

Если у вас есть время, приготовьте масло манье, для этого перемешайте 30 г пшеничной муки с 50 г порезанного на кусочки сливочного масла и разотрите их до однородной массы. Затем добавьте масло манье в соус, подавая цыпленка к столу. Однако в этом случае не добавляйте крем-фреш.

Утка с репой

Canard aux navets

Подготовка: 20 мин. / Тушение: 1 ч.

На 4 порции

1 крупная барбарийская утка, порезанная на куски
600 г маленьких репок · 100 г шпика · ½ бутылки хорошего красного вина · 1 луковица
2 зубчика чеснока · 20 г сливочного масла · 1 букет гарни · соль, молотый черный перец

1. Почистить и мелко нарезать лук и чеснок. Порезать ломтиками шпик. Почистить репки; оставить их целыми, если они мелкие, или порезать кусочками, если крупные. Потушить.

2. В чугунной кастрюле растопить сливочное масло, обжарить в нем кусочки утки, и, когда они подрумянятся со всех сторон, слить жир, образовавшийся во время жарки, и снова сложить куски утки в кастрюлю.

3. Добавить чеснок, лук, шпик, репку и букет гарни, залить красным вином. Посолить, поперчить и тушить 1 час без крышки, время от времени помешивая.

4. Когда утка прожарится до такой степени, как вы любите, вынуть ее из кастрюли, положить в большое глубокое блюдо и подавать немедленно с тушеной репкой.

Фрикасе из бресского цыпленка с раками

Fricassée de poulet de Bresse aux écrevisses

Подготовка: 30 мин. / Тушение: 40 мин.

На 4 порции

1 крупный бресский цыпленок весом около 2 кг, разрезанный на куски
2 дюжины раков · 100 г мелких белых луковиц · 100 г мелких шампиньонов
сок из ½ лимона · 2 столовые ложки растительного масла
1 стакан сухого белого вина · 30 г сливочного масла
200 г крем-фреш · соль, молотый черный перец

1. Почистить раков, удалив черный кишечник, который дает горечь. Если нет раков, можно использовать лангустинов. В этом случае следует снять с них панцирь.
2. Почистить и порезать лук и шампиньоны. Сбрызнуть шампиньоны лимонным соком.
3. В чугунной кастрюле разогреть растительное масло, поджарить в нем куски цыпленка. Когда они подрумянятся со всех сторон, вынуть их и вылить масло, в котором они жарились. На дно кастрюли положить сливочное масло, растопить его. Добавить лук и шампиньоны, снова положить в гусятницу куски курицы, залить белым вином, посолить, поперчить, закрыть и тушить около 30 минут.
4. Через 20 минут перевернуть кусочки цыпленка, положить в кастрюлю раков и снова поставить на средний огонь.
5. Когда цыпленок будет готов, выложить его на подогретое сервировочное блюдо, вокруг разложить раков и грибы, поставить в теплое место.
6. Вылить подливу, образовавшуюся при тушении, в отдельную кастрюльку, уварить ее на сильном огне и процедить через сито.
7. Подогреть подливу в кастрюльке, добавить крем-фреш, залить кусочки цыпленка получившимся соусом, а остатки его вылить в разогретый соусник.
8. Подавать с рисом или свежей пастой.

Мой совет

Если нет раков, используйте лангустинов, о чем мы уже упоминали, или крупных королевских креветок.

Цесарка с капустой

Pintade au chou

Подготовка: 30 мин. / Тушение: 1 ч.

На 4 порции

1 крупная цесарка весом около 1 кг

Для фарша:

2 куска хлеба для тостов · 1 стакан молока · 1 яйцо · соль, молотый черный перец
мускатный орех · 1 пучок эстрагона · 1 пучок шнитт-лука · 2 морковки
2 луковицы · 2 зубчика чеснока · 1 пучок петрушки
2 столовые ложки растительного масла
1 стакан бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)

Для капусты в масле:

1 крупный кочан савойской капусты · 100 г сливочного масла · 1 рюмка белого вина

1. Подготовить цесарку: вынуть и отложить в сторону печень и желудок. Обильно посолить и поперчить птицу.

2. Сделать фарш: подогреть молоко, размочить в нем белый хлеб, отжать. Положить хлеб в большую миску, добавить сырое яйцо, мускатный орех, эстрагон, шнитт-лук, измельченную петрушку и хорошо перемешать. Затем добавить крупно нарубленные печенку и желудок, вновь перемешать и наполнить фаршем цесарку. Закрыть, зашить шпагатом.

3. Разогреть в толстостенной кастрюле растительное масло, тушить в нем цесарку 30 минут, залив ее бульоном, время от времени переворачивая и добавляя воды по мере необходимости.

4. Почистить и порезать кружочками морковь, почистить и мелко нарезать лук и чеснок. Помыть капусту, вырезать кочерыжку, снять внешние грубые листья и очень тонко нашинковать ее. Погрузить нашинкованную капусту в кипящую подсоленную воду. Откинуть на дуршлаг и обсушить.

5. Положить морковь, лук и чеснок в гусятницу, где тушится цесарка.

6. В большой сковороде растопить половину порции сливочного масла, положить в него капусту и обжарить, постоянно помешивая, чтобы она полностью пропиталась маслом, затем влить белое вино и тушить еще минут 15, закрыв сковородку крышкой.

7. Когда цесарка будет готова, разрезать ее на крупные куски вместе с фаршем. Подливу, образовавшуюся при тушении птицы, процедить через сито, вылить ее в кастрюльку, подогреть, добавить остатки сливочного масла, порезанного мелкими кусочками, и хорошо перемешать полученный соус.

8. Выложить капусту в глубокое блюдо, сверху положить куски фаршированной цесарки, полить соусом и посыпать оставшейся измельченной зеленью.

Кролик с розмарином

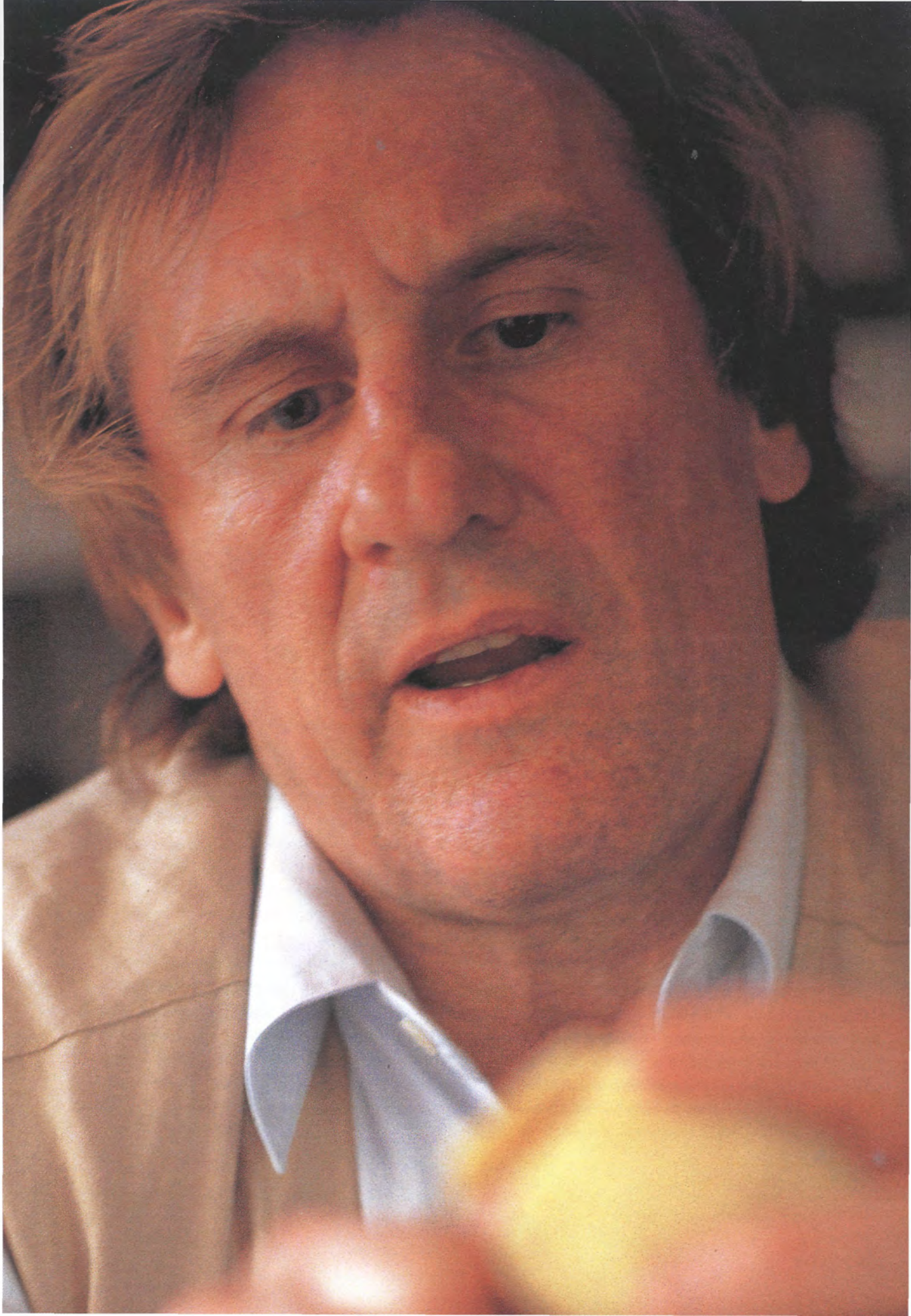
Lapin au romarin

Подготовка: 20 мин. / Тушение: 1 ч. 15 мин.

На 4 порции

1 крупный кролик, разрезанный на куски
50 г сливочного масла · 1 стакан сухого белого вина
6 луковиц шалота · 4 зубчика розового чеснока
4 веточки розмарина · соль, молотый черный перец

1. Почистить лук и чеснок, не нарезать их. Оборвать с веточек листики розмарина.
2. Растопить сливочное масло в чугунной кастрюле, положить в нее куски кролика, а когда они подрумянятся со всех сторон, залить их белым вином и водой. Посолить, поперчить, добавить розмарин, шалот и чеснок, закрыть крышкой и тушить около часа на слабом огне, пару раз перемешав.
3. Подавать кролика прямо в кастрюле вместе с травами, шалотом и чесноком.



Овощи и гарниры

Мы прекрасно можем прожить, питаясь исключительно овощами с рисом, пастой, чечевицей (или другими бобовыми) и не испытывая недостатка в белке. Что может быть вкуснее сезонных овощей — чуть вяжущей лакомой спаржи, терпкого шпината, хрустящей зеленой фасоли или лесных грибов, источающих таинственные ароматы. В детстве я питал чрезмерное пристрастие к картошке, но с течением времени открыл для себя пасту всех форм и размеров, а потом уже и рис внес экзотическую нотку во вполне рядовые рагу. Самые простые блюда могут превратиться в настоящий пир.

Тушеный эндивий

Endives braisées

Подготовка: 20 мин. / Тушение: 1 ч. 30 мин.

На 4 порции

1,2 кг эндивия · 80 г сливочного масла · 1 чайная ложка мелкой соли

1. Хорошо почистить эндивий, удалить подпорченные листья и острым ножом аккуратно вырезать примерно 1 см кочерыжки, которая и придает этому овощу горечь. Высушить на бумажном полотенце.
2. В чугунную эмалированную кастрюлю положить половину порции сливочного масла, порезанного мелкими кусочками. Сверху плотно уложить кочанчики эндивия, на них — слой кусочков масла и опять слой эндивия, и так далее, закончив слоем сливочного масла. Немного посолить и закрыть пергаментной бумагой, хорошо подоткнув края, чтобы эндивий тушился равномерно. Закрыв кастрюлю крышкой, томить на очень слабом огне в течение полутора часов.
3. Когда эндивий станет совсем мягким, аккуратно вынуть кочанчики из кастрюли и выложить на сервировочное блюдо, стараясь не повредить их, так как они очень нежные.

Карамелизованный эндивий

Endives caramélisées

Подготовка: 20 мин. / Тушение : 45 мин.

На 4 порции

1,2 кг крупных плотных кочанчиков эндивия · 50 г сливочного масла · 40 г коричневого сахара
2 столовые ложки жидкого меда · 1 чайная ложка герандской соли · свежемолотый перец

1. Хорошо почистить эндивий, удалить подпорченные листья и острым ножом аккуратно вырезать 1 см кочерыжки, чтобы салат не горчил. Обсушить на бумажном полотенце.
2. Вскипятить подсоленную воду в большой кастрюле. Варить в ней эндивий 5 минут. Затем слить, промокнуть бумажным полотенцем и остудить.
3. Растопить половину порции сливочного масла в большом сотейнике, подрумянить в нем эндивий, добавить сахар, а когда образуется карамель, влить немного воды и потушить, помешивая деревянной лопаточкой, чтобы сахар не пристал к стенкам. Добавить мед, остатки масла и закрыть крышкой. Тушить на слабом огне минут 25–30. Потом осторожно вынуть карамелизованные кочанчики эндивия и тут же подавать к столу.

Зеленый горошек по-французски

Petits pois à la française

Подготовка: 30 мин. / Тушение: 20 мин.

На 4 порции

1 кг свежего зеленого горошка
50 г сливочного масла · 1 кочан салата латук
1 пучок зеленого лука с луковками или 1 упаковка маленьких белых луковок
1 кусочек сахара · 3 молодые моркови
1 пучок петрушки · 1 букет гарни · соль, молотый черный перец

1. Вылущить зеленый горошек, помыть салат и разобрать его на листья. Почистить лук и отрезать зеленые стрелки. Помыть и, если надо, почистить морковь, порезать ее кружочками.

2. Растопить половину порции сливочного масла в большой кастрюле, положить в него горошек, добавить букет гарни, листья салата, морковь и лук. Помешать, влить немного воды, посолить и поперчить. Добавить кусочек сахара, закрыть и тушить минут 20 на слабом огне.

3. За это время горошек должен стать мягким. В противном случае, потушить еще немного.

4. Когда горошек будет готов, высыпать в его глубокое подогретое блюдо. Добавить оставшееся сливочное масло, порезанное мелкими кусочками, хорошо перемешать и подавать горошек к любому мясу.

Мой совет

На всякий случай вот вам рецепт зеленого горошка по-нантски: потушить горошек с кусочками помидора, петрушкой и корн-салатом.

Белая спаржа с горчичным соусом

Asperges de Chinon sauce moutarde

Подготовка: 20 мин. / Варка: 20 мин.

На 4 порции

1,5 кг крупной белой спаржи

Для горчичного соуса:

200 г жирной крем-фреш · 2 столовые ложки оливкового масла
1 столовая ложка горчицы, дижонской или "Мо"
1 пучок кервеля · соль, молотый черный перец

1. Отрезать и выбросить нижнюю часть стеблей спаржи. Аккуратно почистить стебли. Варить 20 минут на пару.

2. Пока спаржа варится, приготовить горчичный соус: слегка взбить крем-фреш с оливковым маслом, добавить горчицу, посолить, поперчить и перемешать до получения однородной смеси.

3. Когда спаржа сварится, откинуть ее в дуршлаг и завернуть в бумажное полотенце. Слегка отжать стебли, стараясь делать это осторожно, чтобы не поломать побеги.

4. Слегка остудить спаржу при комнатной температуре в бумажном полотенце, выложить на большое блюдо. (Если вы предпочитаете спаржу холодной, снимите с нее бумажное полотенце и остудите ее в холодильнике.)

5. Измельчить кервель, половину порции добавить в горчичный соус и хорошо перемешать.

6. Разложить теплую спаржу по тарелкам и подавать с горчичным соусом, посыпав оставшимся кервелем.

Мой совет

Успех этого простейшего рецепта зависит от качества спаржи — я бы особенно рекомендовал вам шинонскую.

Зеленая спаржа с соусом вьерж

Asperges vertes sauce vierge

Подготовка: 20 мин. / Варка: 20 мин.

На 4 порции

2 больших пучка зеленой спаржи

Для соуса вьерж:

100 мл оливкового масла первого отжима · сок из ½ лимона
1 чайная ложка герандской соли · свежемолотый перец
несколько вяленых помидоров с чесноком (для украшения)

1. Почистить спаржу, если это необходимо, отрезать грубые кончики стеблей. Варить 15 минут на пару. Если у вас нет пароварки, сварите спаржу в дуршлаге над кастрюлей.

2. Приготовить соус вьерж: смешать оливковое масло с лимонным соком. Посолить и поперчить.

3. Когда спаржа сварится, но еще не совсем размягчится, слить воду, выложить стебли на бумажное полотенце и остудить.

4. Подавать на стол на продолговатом блюде, полив соусом.

5. Украсить вялеными помидорами с чесноком.

Артишоки с соусом баригуль

Artichauts à la barigoule

Подготовка: 30 мин. / Варка: 1 ч.

На 4 порции

12 артишоков пуаврад · 2 моркови · 2 луковицы шалота · 3 столовые ложки оливкового масла 1 стакан белого вина · 1 букет гарни · 1 лимон · 1 стакан бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66) · 8 маслин без косточек · 1 звездочка бадьяна · 20 г сливочного масла · 1 лавровый лист герандская соль, молотый черный перец

1. Помыть артишоки, отрезать стебель, удалить наружные зеленые листья, разрезать пополам.

2. Для соуса баригуль почистить и мелко нарезать морковку и измельчить шалот.

3. Растопить в большой чугунной кастрюле сливочное масло, обжаривать в нем морковку и шалот 5 минут. Влить белое вино и бульон, добавить букет гарни, посолить, поперчить и уваривать 10 минут.

4. Положить в кастрюлю артишоки, порезанный кружочками лимон, маслины, звездочку бадьяна и варить минут 20.

5. Откинуть артишоки на дуршлаг, слить образовавшийся соус в маленькую кастрюльку и уварить его.

6. Когда соус загустеет, протереть его через сито и залить им горячие артишоки. Подавать на стол, украсив звездочкой бадьяна, оливками и лавровым листом.

Шпинат в сливочном соусе

Épinards à la crème double

Подготовка: 10 мин. / Тушение: 30 мин.

На 4 порции

1,5 кг свежего шпината · 30 г сливочного масла
100 мл крем-фреш (жирность 40 %)
1 стакан бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
соль, свежемолотый черный перец · мускатный орех (по желанию)

1. Хорошо промыть шпинат, удалить жесткие стебли, откинуть на дуршлаг и обсушить на бумажном полотенце.

2. В большом сотейнике растопить сливочное масло, сложить в него шпинат и хорошо перемешать деревянной лопаточкой. Закрыть крышкой и тушить минут 20 на слабом огне. Шпинат осядет: из него выйдет сок, и объем листьев уменьшится примерно вдвое.

3. Пока шпинат тушится, в другой кастрюле подогреть крем-фреш, добавить бульон и уварить смесь на треть.

4. Когда шпинат станет мягким, крупно порубить его ножом и залить сливочным соусом. Хорошо перемешать и потушить еще немного на очень слабом огне. Посолить и поперчить по вкусу. Можно также посыпать шпинат свеженатертым мускатным орехом.

Мой совет

Я люблю готовить шпинат именно таким простейшим способом, поскольку он сохраняет свой специфический вкус, а крем-фреш придает ему особую нежность. Обычно шпинат подают с яйцами (шпинат по-флорентийски), с говядиной или телятиной. Очень вкусен шпинат, потушенный просто со сливочным маслом, солью, перцем и свеженатертым мускатным орехом. Не забывайте, что из шпината можно сделать и салат — заправить молодые листья соусом винегрет и посыпать обжаренным в сливочном масле миндалем.

Козелец в крем-фреш с петрушкой

Salsifis à la crème fraîche et au persil

Подготовка: 25 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

1 кг козельца* · 200 мл куриного бульона (см. рецепт на стр. 66)
100 мл жирной крем-фреш · сок из ½ лимона · 2 щепотки мускатного ореха
1 пучок петрушки · соль, молотый черный перец

1. Очистить козелец, укладывая корешки в ледяную воду с лимонным соком. Через 20 минут откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой и отложить.

2. Вскипятить в большой кастрюле подсоленную воду, погрузить в нее корешки и варить около получаса.

3. Пока козелец варится, приготовить соус: вылить бульон в кастрюлю, вскипятить его на слабом огне, добавить крем-фреш, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом. Тщательно перемешать и уварить вдвое.

4. Помыть и высушить петрушку, крупно нарезать ее, положить половину порции в соус и хорошо перемешать.

5. Когда корешки станут мягкими (для проверки готовности проткните их кончиком ножа, и если он выйдет без затруднения, значит, козелец готов), откинуть их на дуршлаг и промокнуть бумажным полотенцем.

6. Выложить на большую плоскую тарелку оставшуюся петрушку, обвалять в ней корешки, залить соусом и подавать горячими в глубоком блюде. Козелец — отличный гарнир, например, к птице.

* Длинный, тонкий корнеплод с коричневой кожицей и белой или кремовой мякотью. Козелец имеет привкус моря, его еще называют устричным растением. Чаще всего его готовят как картофель.

Мой совет

Козелец пополняет список забытых овощей, но если вам повезет, и вы найдете свежие корешки на рынке, покупайте не колеблясь и готовьте. Это замечательный гарнир ко всем видам мяса и птицы.

Зеленая фасоль с бобами

Haricots verts aux fèves

Подготовка: 30 мин. / Жарка: 25 мин.

На 4 порции

500 г свежей зеленой фасоли · 300 г свежих бобов · 50 г сливочного масла · 1 зубчик чеснока
1 пучок кервеля · соль, молотый черный перец · 4 вяленых помидора

1. Тщательно почистить зеленую фасоль: удалить волокна и обломать кончики. Погрузить ее в кипящую подсоленную воду, а еще лучше сварить на пару. Вылущить бобы, варить их на пару 15 минут. Когда бобы и фасоль сварятся, откинуть их на дуршлаг и выложить на бумажное полотенце.

2. Растопить половину порции сливочного масла в большой сковороде, обжарить в нем фасоль и бобы.

3. Почистить зубчик чеснока, мелко порезать его и добавить к фасоли с бобами. Тщательно перемешать и потушить все вместе еще 5 минут. Снять сковородку с огня, посолить и поперчить по вкусу, добавить оставшееся сливочное масло, мелко порубив его, хорошо перемешать, посыпать измельченным кервелем. Украсить вялеными помидорами и подавать к мясу, обжаренному на гриле.

Жаркое из лисичек

Fricassée de girolles

Подготовка: 15 мин / Тушение: 15 мин

На 4 порции

500 г свежих мелких лисичек · 30 г сливочного масла
1 пучок петрушки или кервеля · 2 зубчика чеснока (по желанию)
соль, свежемолотый черный перец

1. Почистить лисички, ополоснуть их холодной водой, высушить и отрезать корешки. Если они маленькие — оставить целиком, если крупные — порезать.

2. В сковородке растопить сливочное масло. Когда оно начнет пениться, положить в него лисички и подрумянить на сильном огне со всех сторон. Посолить и поперчить. Если вы будете использовать чеснок, то его надо почистить, мелко порезать и обжарить вместе с лисичками. Вымыв, высушив и измельчив петрушку, отложить половину, а второй половиной порции посыпать лисички, хорошо все перемешать.

3. Выложить лисички в большое глубокое блюдо, посыпать оставшейся петрушкой и подавать на стол без всякого соуса.

Фасоль флажоле с травами

Flageolets aux herbes

Подготовка: 30 мин. / Варка: 1 ч. 15 мин.

На 4 порции

500 г фасоли флажоле (зеленой или белой)* · 2 моркови · 2 луковицы
2 зубчика чеснока · 1 букет гарни (несколько веточек петрушки, тимьян, лавровый лист)
чабер и розмарин · 1 стебель сельдерея · 100 г сливочного масла
1 бутон гвоздики · 1 пучок кервеля · соль, свежемолотый черный перец

1. Промыть фасоль под краном, положить в большую кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и довести до кипения на сильном огне. Снять кастрюлю с огня, оставив фасоль в воде, пока она не набухнет.

2. Слить воду, откинуть фасоль на дуршлаг, ополоснуть под холодной водой, высыпать обратно в кастрюлю, залить холодной водой, добавить букет гарни и вновь довести до кипения.

3. Пока фасоль варится, почистить лук и нарезать его крупными кольцами. Почистить и порезать кружочками морковку. Зубчики чеснока почистить, но оставить целыми. Выложить все овощи в кастрюлю, добавить гвоздику, закрыть крышкой и варить на среднем огне около часа.

4. Откинуть фасоль на дуршлаг, держа его над кастрюлей, чтобы сохранить отвар. Вынуть букет гарни. Разогреть половину порции сливочного масла в большой чугунной кастрюле и обжарить в нем отварные овощи — лук, морковку, чеснок. Затем добавить в кастрюлю фасоль, посыпать ароматными травами. Посолить, поперчить и хорошо все перемешать. Потушить фасоль, подливая время от времени отвар.

5. Когда фасоль станет мягкой, но не разварится окончательно, выложить ее в большое глубокое блюдо, посыпать сверху маленькими кусочками сливочного масла и измельченным кервелем и подавать на стол к любому мясу.

* Недозрелая фасоль белого или бледно-зеленого цвета, которую собирают на ранней стадии созревания. После варки фасоль сохраняет свою форму и цвет; она обладает нежным вкусом.

Мой совет

Особенно хороша фасоль флажоле, разумеется, с ягнятиной — это самый лучший и традиционный к ней гарнир. Если вы захотите подать фасоль к птице или телятине, к кролику или свинине, вы тоже не прогадаете.

Глазированная мелкая молодая репа

Petits navets nouveaux glacés

Подготовка: 20 мин. / Тушение: 45 мин.

На 4 порции

1,5 кг обычной репы или 1 кг белой репы
50 г сливочного масла · 5 чайных ложек сахарного песка
соль, свежемолотый черный перец

1. Вскипятить подсоленную воду в большой кастрюле. Почистить репу, вырезать их нее крупные шарики специальным приспособлением или просто столовой ложкой с острым краем, положить в кастрюлю и варить минуты 3. Откинуть на дуршлаг.

2. Растопить сливочное масло в большой чугунной кастрюле, положить в нее репу и обжаривать со всех сторон на сильном огне в течение 3 минут. Посолить, поперчить и посыпать сахаром. Не закрывая кастрюлю, жарить 4 минуты, регулярно переворачивая. Убавить огонь; если надо, долить немного воды и тушить еще 20 минут без крышки, время от времени помешивая, чтобы репа закарамелизовалась со всех сторон.

3. Когда репа подрумянится, закрыть кастрюлю и на самом слабом огне томить еще 15 минут.

4. Когда репа полностью покроется карамелью и станет мягкой, переложить ее в глубокое подогретое блюдо и подавать со свининой, говядиной или телятиной.

Мой совет

Конечно, репу лучше всего подавать с уткой. Я вам особенно рекомендую ее с утиной грудкой или с жареной уткой с солью и перцем (см. рецепт на стр. 142).

Рататуй нисуаз

Ratatouille niçoise

Подготовка: 25 мин. / Тушение: 30 мин.

На 4 порции

8 маленьких белых луковиц · 3 зубчика чеснока · 1 зеленый сладкий перец · 1 красный сладкий перец · 2 кабачка · 4 помидора · 2 баклажана · 2 веточки тимьяна · 2 лавровых листа · 1 веточка розмарина · 3 листочка базилика · 2 листочка шалфея · 100 мл оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

1. Почистить лук и чеснок, но не нарезать их.

2. Окунуть перцы в кипящую воду на 5 минут, откинуть на дуршлаг, разрезать пополам, вынуть семена. Помыть кабачки и баклажаны, нарезать их толстыми кружками.

3. Окунуть помидоры в кипящую воду на 1 минуту, снять кожицу, разрезать пополам и вынуть семена.

4. Тушить все овощи в большой чугунной кастрюле с оливковым маслом, тимьяном, лавровым листом, розмарином, базиликом и шалфеем. Посолить, поперчить и тушить под крышкой около 20 минут. Затем снять крышку и продолжать тушить овощи, пока не выпарится вся вода и они не станут мягкими.

5. Выложить рагу в глубокое подогретое блюдо и подавать к любому мясу.

Теплые овощи с соусом винегрет

Légumes tièdes à la vinaigrette

Подготовка: 15 мин. / Варка: 15 мин.

На 4 порции

4 артишока пуаврад · 8 стеблей зеленой спаржи · 1 красный сладкий перец · 1 небольшой пучок молодой моркови · 8 мелких картофелин · 100 г лисичек · 100 г вылущенных бобов

Для соуса винегрет:

сок из ½ лимона · 4 столовые ложки оливкового масла · соль, свежемолотый черный перец

1. Вымыть и почистить все овощи. Разрезать артишоки пополам, перец — на крупные полоски, почистить картошку и морковку. Помыть лисички, отрезать корешки и высушить на бумажном полотенце.

2. Сварить грибы и овощи в пароварке (15 минут).

3. Приготовить соус винегрет: взбить оливковое масло с лимонным соком, посолить, поперчить.

4. Когда овощи и грибы будут готовы, вынуть их, переложить в большую миску (если какие-то овощи еще не доварятся, оставить их на огне еще на 5 минут), полить соусом и тут же подавать на стол.

Картофельное пюре со сливочным маслом

Purée de pommes de terre au beurre

Подготовка: 30 мин. / Варка: 40 мин.

На 4 порции

1 кг картофеля восковых сортов · 300 мл цельного молока
250 г охлажденного сливочного масла · морская или герандская соль

1. Помыв картошку, сварить ее в мундире в большой кастрюле на среднем огне. Не забыть посолить.

2. Когда картошка станет мягкой (нож должен легко ее протыкать), откинуть ее на большой дуршлаг.

3. Вылить молоко в кастрюлю, подогреть на сильном огне и снять кастрюлю с плиты.

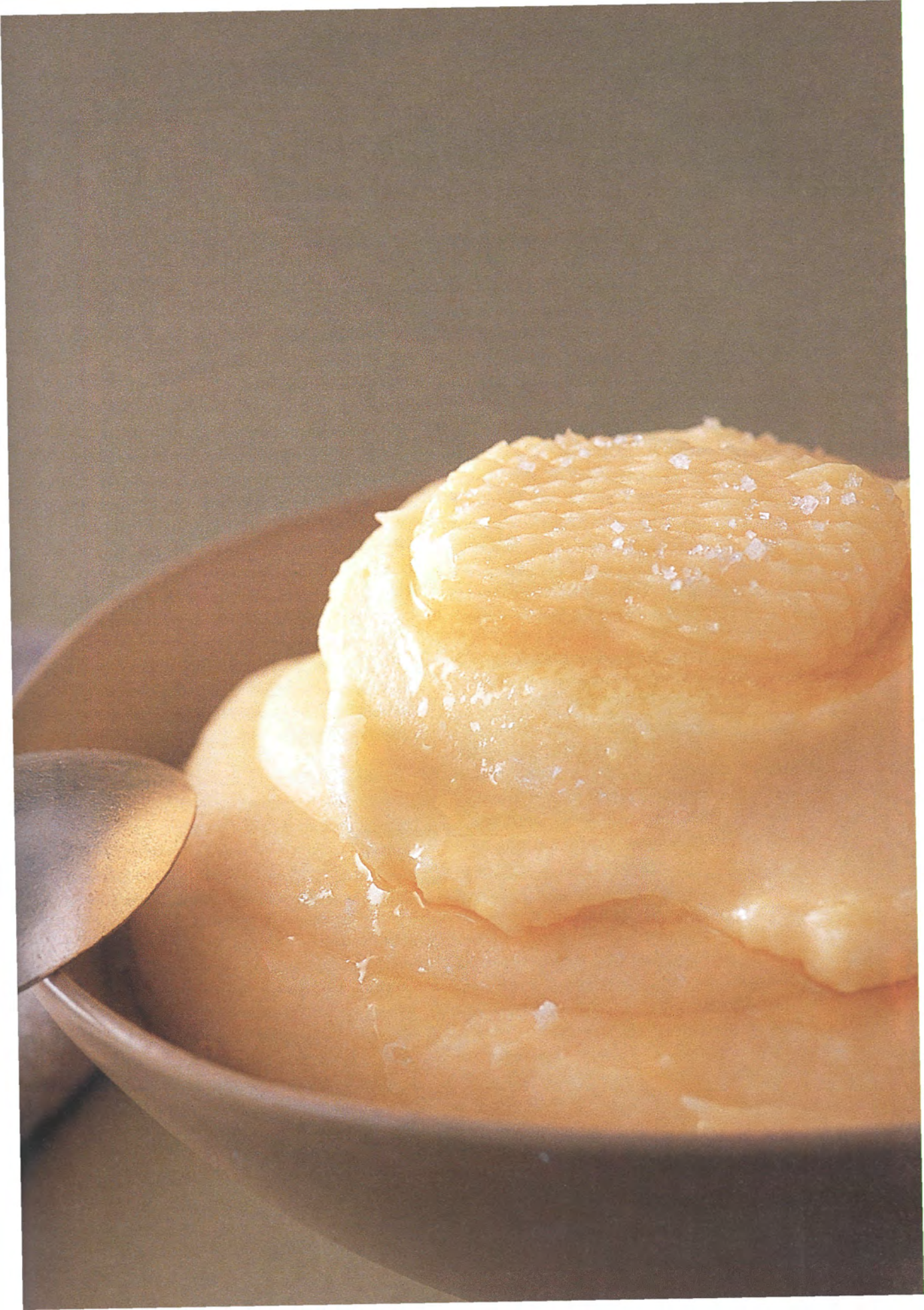
4. Когда картошка остынет, почистить ее, натереть на мелкой терке и подсушить в кастрюле с толстым дном на очень слабом огне, помешивая деревянной лопаточкой.

5. Порезать три четверти порции сливочного масла на мелкие кусочки и постепенно добавлять его в картошку, интенсивно ее перемешивая: масло должно полностью раствориться. Потом не спеша влить тонкой струйкой три четверти кипящего молока, по-прежнему мешая деревянной лопаточкой.

6. Протереть пюре через очень мелкое сито и переложить его в другую кастрюльку с толстым дном, тщательно перемешать. Если пюре покажется вам слишком густым, можно влить оставшееся молоко. Снова перемешать, посолить, поперчить, попробовать. Добавить остатки масла и подогреть на слабом огне, время от времени помешивая, чтобы в пюре не осталось комков.

Мой совет

Некоторые предпочитают пюре пожиже. В этом случае добавьте в него немного сливок. И не забудьте снова хорошенько перемешать.



Гратен дофинуа*

Gratin dauphinois

Подготовка: 15 мин. / Запекание: 1 ч.

На 4 порции

1кг картофеля восковых сортов · 2 зубчика чеснока
100 г сливочного масла · 600 мл молока
500 мл нежирной крем-фреш · 100 г сыра конте (по желанию)
мускатный орех · соль, молотый черный перец

1. Почистить картошку, порезать ее кружочками средней толщины. Почистить зубчики чеснока и разрезать их пополам.

2. Разогреть духовку до 160 °С. Натереть чесноком дно и стенки большой формы для запекания. Растопить в ней порезанное кусочками масло и выложить картофельные кружки ровными слоями. Посолить, поперчить, посыпать щепоткой мускатного ореха.

3. Вскипятить молоко с крем-фреш, посолить, поперчить. Залить этой смесью картошку так, чтобы она ее только покрыла, но не более. Поставить форму в духовку и запекать минут 45.

4. Затем вынуть форму, попробовать картошку кончиком ножа.

5. Когда картошка станет мягкой, посыпать ее тертым сыром и поставить в духовку еще на 15 минут.

6. Вынуть запеканку из духовки, нарезать крупными кусками и подавать к столу немедленно, как самостоятельное блюдо или гарнир к любому мясу и птице.

* Блюдо, которое запекают в духовке до образования аппетитной корочки, для чего его посыпают толчеными сухарями и сыром. Гратен готовят из разных продуктов, но представленный здесь рецепт — один из самых старых и традиционных.

Мой совет

Это моя личная версия обычного рецепта картофельной запеканки. Ее часто готовят без сыра, но мне очень нравится золотистая сырная корочка на картошке.

Пирог с картофелем

Pâté aux pommes de terre

Подготовка: 1 ч. / Запекание: 1 ч. 20 мин.

На 4 порции

Для теста:

200 г просеянной пшеничной муки
150 г сливочного масла · 1 щепотка соли

Для начинки:

500 г картофеля
500 мл молока · 2 луковицы · 20 г пшеничной муки
30 г сливочного масла · 150 мл нежирной крем-фреш
1 небольшой пучок петрушки · 1 небольшой пучок базилика
150 г копченой грудинки · 1 желток с двумя столовыми ложками молока
соль, молотый черный перец

1. Приготовить тесто: высыпать муку в большую миску, добавить нарезанное кубиками сливочное масло и щепотку соли. Быстро и аккуратно замесить тесто, добавив немного воды. Когда тесто станет однородным, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и оставить на час при комнатной температуре.

2. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать сливочным маслом форму с высокими бортиками. Разделить тесто на две неравные части (треть и две трети) и раскатать два пласта толщиной 2 мм. Больший осторожно перенести в форму и разложить так, чтобы его края заходили за бортики.

3. Почистить и порезать тонкими кружочками картошку. Вскипятить молоко и варить в нем картошку минут 20. Почистить и измельчить лук, нарезать грудинку мелкими кусочками. Разогреть в сковородке 20 г сливочного масла, обжарить в нем лук и грудинку, снять с огня. Мелко порезать зелень.

4. Когда картошка сварится, откинуть ее на дуршлаг и смешать с грудинкой и луком. Поперчить и посолить, но лишь чуть-чуть — грудинка и так соленая. Выложить половину картошки с грудинкой на тесто и посыпать половиной порции зелени. Положить сверху оставшуюся картошку, аккуратно подвернуть бортики нижнего пласта теста внутрь и накрыть вторым пластом теста. Тщательно защипать края. Кисточкой смазать пирог желтком, взбитым с двумя столовыми ложками молока, проделать в середине пирога отверстие и вставить в него воронку из картона: получится нечто вроде дымохода. Запекать пирог 15 минут при температуре 210 °С, потом 45 минут при температуре 200 °С.

5. Перед подачей на стол слегка взбить крем-фреш с остатками зелени, вынуть пирог из духовки и влить получившийся соус в "дымоход". Наклоняя форму в разные стороны, сделать так, чтобы соус равномерно растекся внутри пирога.

Ризотто с лангустинами

Risotto aux langoustines

Подготовка: 30 мин. / Варка: 1 ч. 10 мин.

На 4 порции

1 кг лангустинов · 200 г риса басмати · 3 луковицы шалота
100 мл бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
100 мл нежирной крем-фреш · 300 г сливочного масла
30 г свеженатертого пармезана
200 мл кур-буйона (см. рецепт на стр. 42)
соль, молотый черный перец · немного оливкового масла (по желанию)

1. Разогреть кур-буйон в большой кастрюле, погрузить в него лангустины и варить 20 минут без крышки. Готовые лангустины вынуть шумовкой и выложить на дуршлаг. Почистить их, вылить кур-буйон в большую кастрюлю, а лангустинов отложить пока в сторону.

2. Налить в кастрюлю с кур-буйоном бульон из птицы, добавить крем-фреш, сливочное масло и подогреть на среднем огне.

3. Почистить и измельчить шалот. Подогреть в сотейнике столовую ложку оливкового масла, обжарить в нем шалот, всыпать рис и помешивать его, пока он не станет прозрачным. Залить рис приготовленной смесью из кур-буйона, бульона из птицы и крем-фреш, посолить, поперчить, закрыть крышкой и варить минут 30 на очень слабом огне.

4. Когда рис сварится, снять крышку, добавить пармезан, хорошо перемешать и потомить еще 10 минут на слабом огне.

5. Выложить рис в глубокое подогретое блюдо, вокруг него — лангустинов. Можно сверху положить несколько вяленых помидоров, посыпать стружкой пармезана, базиликом и черным перцем прямо из мельницы. И сбрызнуть все оливковым маслом.

Мой совет

Вместо лангустинов можно положить в ризотто каракатицу или мясо из клешней крабов.

Ризотто с пармезаном

Risotto au parmesan

Подготовка: 20 мин. / Варка: 55 мин.

На 4 порции

200 г риса арборио · 500 мл бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
100 г сосисок чиполата* · 200 г шампиньонов
сок из ½ лимона · 1 пучок зеленого лука с луковками
1 зубчик чеснока · 100 г сливочного масла
100 г пармезана · соль, свежемолотый черный перец

1. Почистить и порезать лук тонкими кольцами. Почистить и измельчить чеснок. Мелко порезать сосиски. Нашинковать шампиньоны и тут же сбрызнуть их лимонным соком.

2. Разогреть бульон в большой кастрюле.

3. Растопить 40 г сливочного масла в сотейнике и обжарить в нем лук и чеснок. Когда они станут прозрачными, добавить в сотейник шампиньоны и сосиски чиполата, подрумянить, хорошо перемешать, посолить, поперчить и всыпать рис. Когда рис потомится до прозрачности, залить его горячим бульоном, закрыть сотейник крышкой и варить минут 30 на слабом огне, время от времени помешивая. В случае необходимости добавлять бульон, чтобы рис стал мягким, нежным и не подсох. Для этого его надо готовить под крышкой.

4. Когда рис сварится, но не размягчится окончательно, добавить в него остатки масла, попробовать, посолить и поперчить по вкусу. Натереть пармезан на мелкой терке, добавить его в рис, хорошо перемешать и оставить еще на 3 минуты под крышкой на слабом огне, пока сыр не расплавится.

5. Подавать ризотто в большом глубоком блюде.

* Длинные тонкие некопченые сосиски из свинины с добавлением шалфея, тимьяна и мускатного ореха. Название этих сосисок по-итальянски означает "приготовленные с луком".

Мой совет

Этот вариант ризотто можно упростить, приготовив его просто с луком и пармезаном. В этом случае его можно подавать к мясу. Ризотто с колбасками и шампиньонами — это отдельное полноценное блюдо.

Ризотто с зеленой спаржей

Risotto aux asperges vertes

Подготовка: 35 мин. / Варка: 1 ч.

На 4 порции

200 г риса арборио · 2 пучка зеленой спаржи
500 мл бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
50 г сливочного масла · 50 г свеженатертого пармезана
50 г сыра моцарелла · 1 луковица · ½ пучка кервеля
100 мл оливкового масла · 1 стакан сухого белого вина
соль, свежемолотый черный перец

1. Почистить спаржу, если это необходимо, и порезать ее на кусочки, сохранив целыми верхушки и отложив их в сторону.
2. Почистить луковицу, измельчить ее. Подогреть бульон в большой кастрюле.
3. Пока бульон стоит на огне, разогреть в сотейнике оливковое масло, обжарить в нем лук и кусочки спаржи. Добавить рис и хорошо перемешать.
4. Когда рис станет прозрачным, влить в сотейник белое вино и дать ему полностью выпариться — смесь риса со спаржей станет мягкой. Влить горячий бульон, закрыть сотейник и варить 30 минут на очень слабом огне. Добавить немного бульона, чтобы рис не подсыхал.
5. Через 20 минут всыпать в ризотто верхушки спаржи.
6. Попробовать, посолить и поперчить по вкусу, добавить в сотейник холодное сливочное масло, порезанное кусочками, натертый пармезан и кусочки моцареллы. Тщательно перемешать, накрыть крышкой и дать постоять примерно 10 минут.
7. Подавая на стол, выложить ризотто в большое глубокое подогретое блюдо, посыпать мелко нарезанным кервелем.

Мой совет

Разумеется, в это ризотто можно добавить трюфельную стружку или тушеные в крем-фреш сморчки — и у вас получится настоящее праздничное блюдо.

*Спагетти с морскими петушками**

Spaghettis aux palourdes

Подготовка: 15 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

500 г спагетти · 2 литра морских петушков · 1 стакан белого вина
4 помидора · 1 зубчик чеснока · ½ чайной ложки орегано
1 столовая ложка петрушки · 1 маленький перец чили
5 столовых ложек оливкового масла
4 помидора черри · соль, молотый черный перец

1. Хорошо почистить петушков щеточкой, сложить в кастрюлю. Влить белое вино и поставить на сильный огонь. Когда раковины петушков раскроются, погасить огонь и дать им остыть.

2. На минуту окунуть помидоры в кипящую воду, снять кожицу, разрезать пополам, вынуть семена и крупно порезать.

3. Подогреть оливковое масло в большой чугунной кастрюле, добавить зубчик чеснока и помидоры и обжарить на слабом огне в течение 5 минут.

4. Нарезать перец чили тонкими кольцами, положить его в кастрюлю с помидорами, посолить, поперчить и тушить 10 минут. Потом добавить туда орегано, петрушку и все хорошо перемешать.

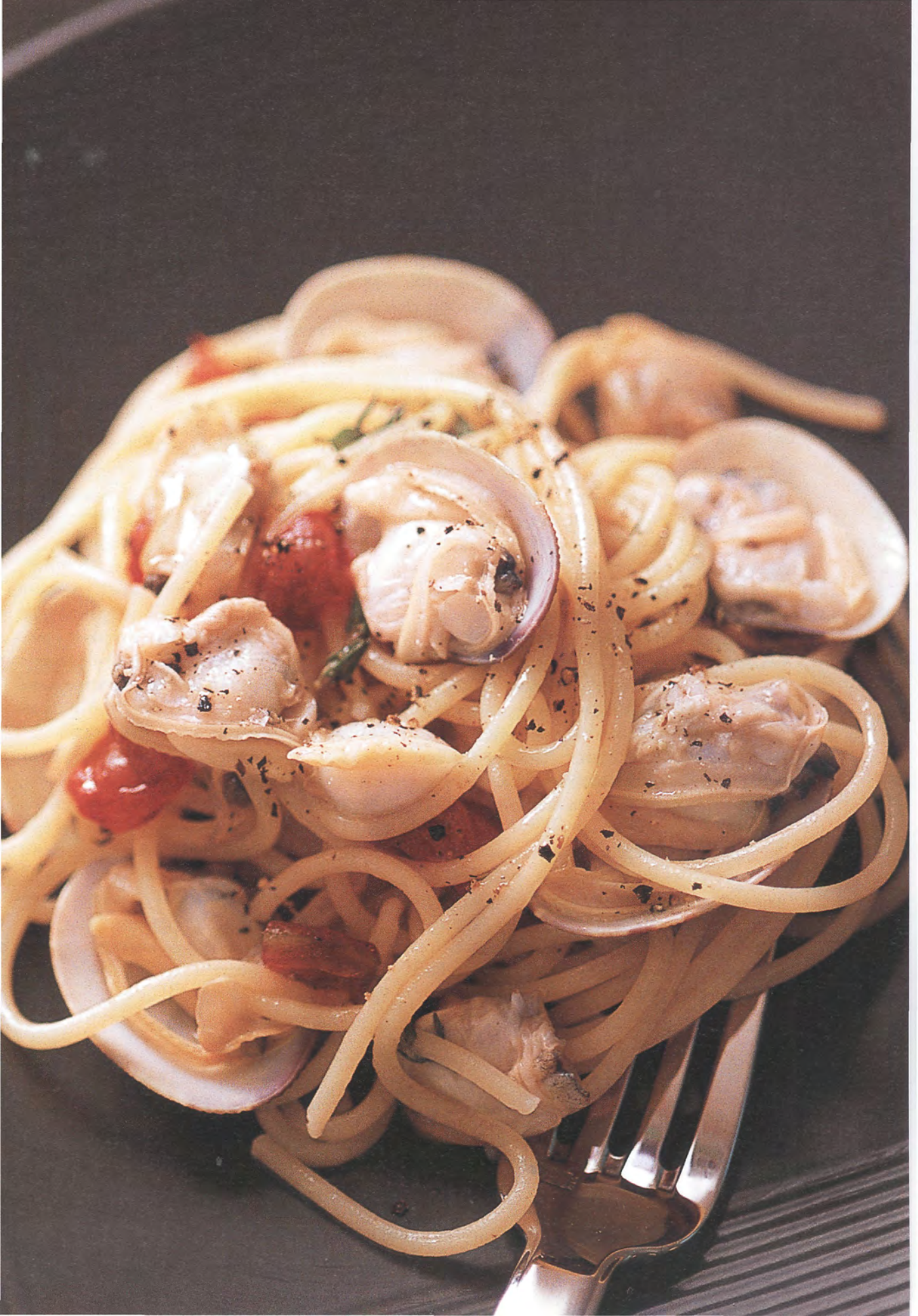
5. Процедить через сито бульон, в котором варились петушки. Вылить его в томатный соус. Вынуть петушков из раковин, оставив для украшения несколько штук в раковинах.

6. Вскипятить большое количество воды, подсолить, погрузить в нее спагетти и варить их 7–9 минут, в зависимости от толщины. Когда они сварятся аль денте, откинуть их на дуршлаг и выложить в глубокую фарфоровую миску. Высыпать петушков на спагетти, хорошо перемешать, украсить сверху петушками в раковинах, несколькими помидорчиками черри и подавать с приготовленным соусом.

* Этих моллюсков длиной 6 см выращивают в больших количествах на специальных фермах. Это единственный моллюск, содержащий полезные кислоты омега-3.

Мой совет

В последнюю минуту можно сбрызнуть спагетти оливковым маслом первого отжима. Подавать со свеженатертым пармезаном.



Тальятелле в сливочном соусе с белым трюфелем

Tagliatelles à la crème et à la truffe blanche

Подготовка:1 ч. / Варка: 10 мин.

На 4 порции

Для теста:

350 г просеянной пшеничной муки · 3 яйца
½ чайной ложки соли · 1 чайная ложка оливкового масла

Для трюфельного крема:

2 зубчика чеснока · 30 г сливочного масла
100 мл жирной крем-фреш
1 чайная ложка трюфельного крема или 1 белый трюфель
соль, молотый черный перец

1. Приготовить тесто для пасты тальятелле: на большую доску или на стол высыпать муку, смешанную с солью, сделать углубление в центре. Разбить туда яйца и замесить тесто движениями от краев к центру. Тесто получится крутым и довольно грубым. Затем следует постепенно, все время вымешивая, добавлять в него оливковое масло, пока оно не станет гладким и блестящим, потом завернуть в пищевую пленку и отложить на 1 час.

2. По истечении этого времени разделить тесто на 6 частей, раскатать их, пропустить через специальную машинку, которая раскатает его и порежет на ленточки; слегка присыпать готовые тальятелле мукой и отложить, пока будет готовиться соус из белого трюфеля.

3. Приготовить трюфельный крем: разогреть в большой сковороде сливочное масло, обжарить в нем очищенные и размятые в ступке зубчики чеснока, влить крем-фреш, перемешать и потушить на очень слабом огне. Добавить чайную ложечку трюфельного крема (если его нет, используйте свежий трюфель, хорошо почистив его и тонко настругав).

4. Вскипятить подсоленную воду в большой кастрюле, варить в ней тальятелле 1 минуту, не больше, так как они должны оставаться чуть сыроватыми. Откинуть их на дуршлаг, переложить в сковороду с соусом и перемешать. Выложить тальятелле в трюфельном креме в большую фарфоровую миску. Посолить, поперчить и подавать горячими.

Мой совет

Трюфельный крем можно найти в итальянских лавочках. Он стоит довольно дорого, но одного тюбика вам хватит на год — он используется буквально по капельке.

Тальятелле с морскими гребешками

Tagliatelles aux pétoncles

Подготовка: 25 мин. / Варка: 12 мин.

На 4 порции

1 кг морских гребешков
500 г свежих тальятелле (см. рецепт на стр. 176)
2 кабачка · 2 больших помидора
50 г сливочного масла · 1 щепотка шафрана
1 столовая ложка оливкового масла
соль, молотый черный перец

1. Сварить гребешки в пароварке в течение 5 минут, чтобы они открылись. Вынуть их из раковин, отложив несколько штук в раковинах для украшения. Сохранить также жидкость, образовавшуюся во время варки.

2. Помыть кабачки, почистить их и нарезать тонкими кружочками. Окунуть помидоры в кипяток, обсушить, снять кожицу, разрезать пополам, вынуть семена и мелко порезать.

3. Приготовить шафрановое масло: смешать размягченное сливочное масло с шафраном и растереть его, лучше всего в ступке. Скатать в колбаску, завернуть в фольгу и положить на холод.

4. Кружочки кабачков 5 минут варить на пару (либо обжарить их в оливковом масле).

5. Варить тальятелле 1 минуту в кипящей воде, добавив в нее немного оливкового масла.

6. Когда тальятелле сварятся аль денте, откинуть их на дуршлаг и положить в глубокое подогретое блюдо. Вылить на них бульон из-под гребешков, выложить кружочки кабачков, кусочки помидоров, очищенные гребешки и несколько кружочков шафранового масла. Хорошо перемешать, украсить гребешками в раковинах и немедленно подавать на стол.

Мой совет

Для этого блюда можно использовать разные морские гребешки, а также и другие морепродукты, в зависимости от сезона.

Пенне с помидорами и базиликом

Pennes à la tomate et au basilic

Подготовка: 15 мин. / Термическая обработка: 15 мин.

На 4 порции

400 г пасты пенне
500 г крупных помидоров, зрелых, но твердых
1 пучок базилика · 4 столовые ложки оливкового масла первого отжима
4 столовые ложки тертого пармезана
соль, молотый черный перец

1. Вскипятить большую кастрюлю подсоленной воды, погрузить в нее на минутку помидоры.

2. Вынуть помидоры из воды, обсушить, снять кожицу, разрезать пополам, вынуть семена и мелко порезать.

3. Помыть листочки базилика, промокнуть их бумажным полотенцем и измельчить.

4. Подогреть в кастрюльке 3 столовые ложки оливкового масла, выложить в масло помидоры, накрыть крышкой и потомить 5 минут. Затем добавить половину базилика, посолить, поперчить и тушить еще 5 минут.

5. Вскипятить подсоленную воду, добавить оставшееся оливковое масло, погрузить в нее пенне, сварить аль денте (на это уйдет минут 8), откинуть на дуршлаг и выложить в разогретое сервировочное блюдо, тщательно перемешав с пюре из помидоров с базиликом.

6. Подавая на стол, посыпать пенне остатками базилика и пармезаном, либо подать сыр отдельно в мисочке.

Мой совет

Я предпочитаю пенне именно в таком виде, но вы можете добавить, если захотите, зубчик чеснока, растолченный в ступке.

Равиоли с шалфейным маслом

Raviolis au beurre de sauge

Подготовка: 10 мин. / Варка: 20 мин.

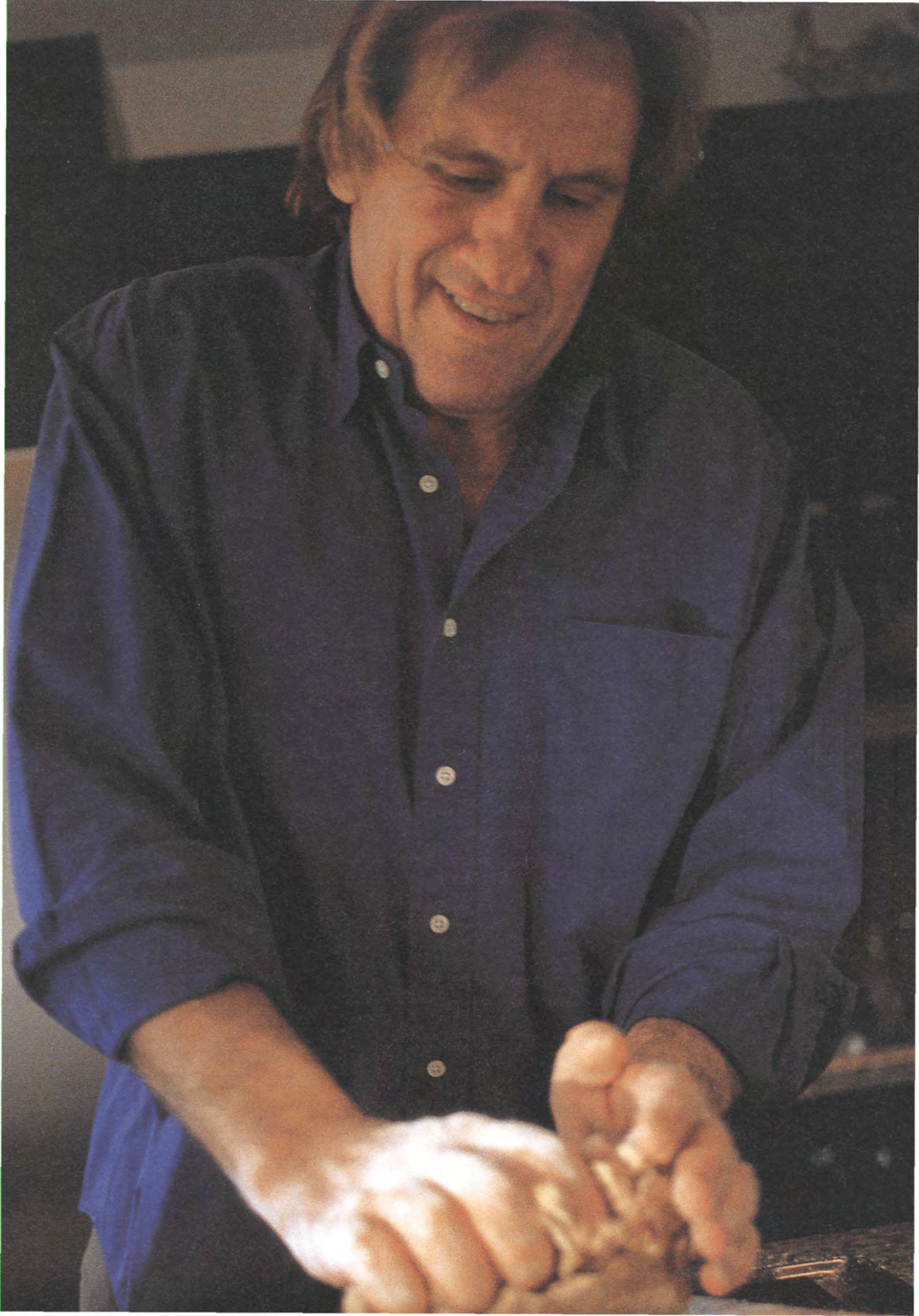
На 4 порции

400 г равиоли с говядиной по-провансальски (купить готовые) · 100 г сливочного масла
10 листочков шалфея · 1 стакан бульона из птицы (см. рецепт на стр. 66)
50 г свежего пармезана · соль, молотый черный перец

1. Вскипятить бульон в большой кастрюле, добавив немного воды. Варить в нем равиоли минут 10, пока они не всплывут на поверхность.

2. Пока равиоли варятся, приготовить шалфейное масло: растопить сливочное масло в маленькой кастрюльке, добавить в него шалфей и, когда оно начнет источать ореховый аромат, а шалфей станет слегка хрустящим, снять кастрюльку с огня.

3. Когда равиоли сварятся, откинуть их в дуршлаг, тут же выложить в большое глубокое блюдо и полить шалфейным маслом. Посыпать свеженатертым пармезаном, посолить, поперчить и подавать на стол.



Десерты

Я не очень люблю десерты, но все-таки не могу удержаться от мороженого и свежих фруктов. К тому же испытываю некоторую слабость к открытым пирогам. Сочные, едва созревшие фрукты хороши не только в натуральном виде, из них получаются замечательные консервы и вкуснейшее варенье. Всевозможные фруктовые пироги, например, с абрикосами или ревенем — настоящее объедение. Что касается клубники и груш, то они прекрасны в любом виде — и карамелизованные, и сваренные в вине с пряностями. Не будучи сладкоежкой, я весьма благосклонно отношусь к хорошим десертам.

Песочные корзиночки с красными ягодами

Sablés aux fruits rouges

Подготовка: 1 ч. / Выпекание: 30 мин.

На 4 порции

80 мл молока · 1 лоточек клубники · 1 лоточек лесной земляники
1 лоточек малины · 1 лоточек черники (по желанию)

Для песочного теста:

150 г пшеничной муки · 75 г размягченного сливочного масла · 1 желток
½ пакетика разрыхлителя · 1 столовая ложка сахарного песка · 1 щепотка соли

Для заварного крема:

400 мл молока · 5 желтков · 80 г сахарного песка · 30 г мелкой кукурузной муки
30 г сливочного масла · 2 стручка ванили

Для крема муслин:

2 столовые ложки кирша · 20 г несоленого сливочного масла

1. Замесить тесто: смешав муку с разрыхлителем, высыпать ее на разделочную доску. Сделать углубление в центре, всыпать в него сахарный песок и соль, добавить размягченное и порезанное кусочками сливочное масло и желток. Месить, добавляя немного воды, до тех пор, пока тесто не начнет отлипать от рук. Полученное легкое песочное тесто скатать в шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник — минимум на час, а если получится, то подержать его и подольше.

2. Приготовить заварной крем: налить в кастрюлю молоко, разломить ванильные стручки пополам, положить их в молоко и подогреть с половиной сахарного песка и кукурузной мукой, хорошо все перемешав. В миске взбить желтки с оставшимся сахаром. Когда смесь побелеет, добавить немного горячего молока, перемешать и вылить в кастрюльку с молоком. Тщательно взбить и поставить кастрюльку на средний огонь. Когда смесь загустеет, снять кастрюлю с огня, остудить, вынуть стручки ванили, выскрести изнутри семена, добавить их в крем; взбивая, постепенно ввести в крем сливочное масло, нарезанное кусочками. Перемешать до получения однородного крема и остудить на колотом льду.

3. Разогреть духовку до 210 °С, смазать сливочным маслом 4 формы для корзиночек с высокими бортиками. Вынуть тесто из пленки, раскатать и слегка посыпать мукой (следить за тем, чтобы тесто не раскрошилось, — на холоде оно станет хрупким). Вырезать из теста круги диаметром 12 см, разложить их в формы, поставить в духовку на 5 минут, затем остудить.

4. Приготовить крем муслин: взбить венчиком заварной крем, добавив туда сливочное масло и кирш. Когда крем станем пышным и однородным, выложить его ровным слоем в остывшие корзиночки, положить сверху ягоды и немедленно подавать на стол.

Клафути с малиной и фисташками*

Clafoutis à la framboise et aux pistaches

Подготовка: 45 мин. / Выпекание: 20 мин.

На 4 порции

500 г крупной свежей малины · 50 г очищенных фисташек · 30 г сливочного масла

Для теста клафути:

200 г нежирной крем-фреш · 25 г пшеничной муки
75 г сахарного песка · 2 яйца

Для песочного теста:

150 г пшеничной муки · 75 г размягченного сливочного масла
1 желток · ½ пакетика разрыхлителя · 1 столовая ложка сахарного песка
1 щепотка соли

1. Замесить тесто: смешав муку с разрыхлителем, высыпать ее на разделочную доску. Сделать углубление в центре, всыпать в него сахарный песок и соль, добавить размягченное и порезанное кусочками сливочное масло и желток. Хорошенько вымешать, добавляя немного воды: тесто должно легко отлипать от рук. Скатать его в шар, завернуть в пленку и поместить на час в холодильник.

2. Приготовить жидкое тесто: в большой миске смешать крем-фреш с мукой, сахаром и 2 яйцами.

3. Разогреть духовку до 210 °С, смазать сливочным маслом большую круглую форму.

4. Раскатать песочное тесто в тонкий пласт на столе, посыпанном мукой. Аккуратно выложить пласт теста в форму, поставить в духовку минут на 10. Остудить, выложить на дно малину, залить приготовленным тестом клафути и поставить форму в духовку еще на 10 минут.

5. Вынуть форму из духовки, остудить пирог, посыпать его рублеными фисташками и подавать на стол.

* Десерт родом из старинной области Лимузен. По классическому рецепту его готовят из вишен с косточками, которые заливают жидким тестом, напоминающим блинное, а затем запекают.

Мой совет

Этот пирог можно приготовить и с другими ягодами и фруктами: с черешней, абрикосами или сливой мирабель… В общем, с любыми сочными фруктами и ягодами.

Крамбл с абрикосами и миндалем*

Crumble aux abricots et aux amandes

Подготовка: 35 мин. / Выпекание: 35 мин.

На 4 порции

Для теста:

100 г просеянной пшеничной муки
100 г самого свежего сливочного масла
100 г сахарного песка · 1 пакетик ванильного сахара

Для начинки:

1 кг крупных абрикосов · 1 пакетик ванильного сахара
50 г сливочного масла · 100 г миндальной стружки

1. В большой миске смешать муку с сахарным песком и ванильным сахаром, добавить порезанное кусочками сливочное масло и растирать тесто вручную, пока оно по виду не станет напоминать мелкие крошки.

2. Помыть абрикосы, разнять на половинки, вынуть косточки, положить слоями в кастрюлю. Посыпать ванильным сахаром и карамелизовать их.

3. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать сливочным маслом большую круглую форму для запекания.

4. Положить на дно абрикосы "спинками" вверх, засыпать тестом и печь минут 30.

5. Когда крамбл будет готов, вынуть форму из духовки, слегка остудить, затем охладить до комнатной температуры или даже в холодильнике.

6. Растопить сливочное масло в большой сковороде, обжарить в нем миндаль, промокнуть его бумажным полотенцем, посыпать крамбл миндалем и подавать на стол.

* Популярный десерт на основе фруктов и рассыпчатого теста сверху, быстрая и простая альтернатива классическому открытому фруктовому пирогу.

Мой совет

Этот крамбл вкусен в любом виде — горячий, теплый и холодный. Его можно поставить на стол прямо в форме, в которой он запекался, или выложить на блюдо.

Меренги с красными ягодами

Meringues aux fruits rouges

Подготовка: 30 мин. / Выпекание: 20 мин.

На 4 порции

Для меренг:

125 г яичных белков · 250 г сахарного песка · 2 капельки ванильной эссенции

Для начинки:

½ литра малинового или клубничного сорбета · 100 мл крем-фреш жирностью 12–14 % · 1 столовая ложка с верхом сахарной пудры · 1 лоточек малины · 1 лоточек земляники или клубники

1. Приготовить меренги: взбить белки в крепкую пену, добавить столовую ложку сахара, капельку ванильной эссенции и продолжать взбивать, постепенно всыпая сахар.

2. Разогреть духовку до 120 °С. Из кондитерского мешка отсадить на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой, кругляшки взбитого белка диаметром 8 см, слегка сплющить их и печь 2 часа, приоткрыв дверцу духовки. Остудить.

3. Взбить крем-фреш, добавить в нее сахарную пудру. Положить сорбет между двумя меренгами, сверху покрыть слоем взбитой крем-фреш и украсить ягодами.

Мильфёй с ванильным кремом

Millefeuille à la vanille

Подготовка: 30 мин. / Выпекание: 20 мин.

На 4 порции

Для заварного крема:
см. рецепт на стр. 182

Для слоеного теста:
6 листов слоеного теста

Для украшения:
3 столовые ложки сахарной пудры

1. Приготовить заварной ванильный крем (см. рецепт на стр. 182).
2. Поставить в духовку листы слоеного теста минут на 20. Когда их края подрумянятся, вынуть листы из духовки и остудить на разделочной доске.
3. Приготовить мильфей: намазать первый корж кремом, накрыть его вторым коржом, снова намазать кремом и так далее до последнего коржа, сверху посыпать сахарной пудрой и оставить пропитываться до момента подачи на стол.

Яблочное пюре в карамели

Fondant caramélisé aux trois pommes

Подготовка: 30 мин. / Выпекание: 1 ч. 15 мин.

На 4 порции

1 кг яблок сорта боскоп · 1 кг яблок сорта ренет
1 кг яблок сорта Пинк Леди* · 100 г сливочного масла
100 г сахарного песка · 4 крупных яйца

Для карамели:
200 г сахарного песка · 100 г воды

1. Приготовить карамель: налить воду в большую кастрюлю, всыпать сахар и варить на медленном огне, пока сахар не станет золотисто-коричневым. Снять кастрюлю с плиты, слегка остудить.

2. Вылить приготовленную карамель в большую круглую форму, смазать ею дно и стенки формы и подождать, пока карамель затвердеет.

3. Почистить яблоки, разрезать их на четвертинки, вынуть сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Положить яблоки в большую кастрюлю, добавив две столовые ложки воды, и варить минут 5. Когда они превратятся в пюре, добавить сахар и варить еще минут 15, подлив, если это необходимо, немного воды. Остудить.

4. Положить в яблоки сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, тщательно перемешать, добавить яйца. Вновь перемешать, и когда яблочная смесь станет однородной, вылить ее в форму с карамелью.

5. Разогреть духовку до 160 °С. Приготовить водяную баню: разогреть воду в большой форме для запекания, поставить в нее форму с карамелью и яблоками и печь 1 час.

6. Как только десерт будет готов, то есть как только сверху образуется золотистая корочка, вынуть его из духовки, остудить и подавать теплым либо холодным, как вам больше нравится.

* Яблоки боскоп — крупные, твердые, кислые; яблоки ренет — крупные, светло-зеленые, с кирпично-красным румянцем и белой сладкой мякотью; яблоки сорта Пинк Леди — розовато-желтые, с легкой кислинкой и тонким ароматом земляники.

Мой совет

Я предпочитаю этот пирог без всяких добавок, но иногда покрываю его тонким слоем меренги (см. рецепт на стр. 186), подрумянив в духовке под грилем.

Пирог с ревенем

Tarte à la rhubarbe

Подготовка: 1 ч. / Выпекание: 55 мин.

На 4 порции

1 кг черешков ревеня · 250 г коричневого сахара
100 мл нежирной крем-фреш · 3 яйца
25 г сливочного масла · 500 г свежих грецких орехов

Для рассыпчатого теста:

200 г пшеничной муки · 100 г сливочного масла
3 столовые ложки воды · 1 щепотка соли
1 столовая ложка сахарного песка

1. Приготовить тесто: мелко порезать масло, смешать его с мукой, добавив немного воды, чтобы тесто стало мягкое, но не клейкое, вымесить его и скатать в шар. Завернуть в пищевую пленку и отложить часа на 3, если есть возможность.

2. Почистить черешки ревеня, нарезать их брусочками, обрезав кончики, и отварить в течение 10 минут в подслащенной воде.

3. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать сливочным маслом большую форму для запекания.

4. Раскатать тесто в тонкий пласт на столе, посыпанном мукой, выложить в форму, сверху плотно уложить кусочки ревеня.

5. Приготовить крем: взбить яйца с коричневым сахаром, добавить крем-фреш, тщательно перемешать и залить этой смесью ревень. Поставить форму в духовку минут на 45.

6. Минут через 40 вынуть пирог из духовки и посыпать рублеными грецкими орехами. Поставить в духовку еще на 5 минут.

7. Вынуть пирог и подавать теплым или холодным.

Мой совет

Сахар лучше брать нерафинированный, темно-коричневый. Его часто используют в северных районах Франции. Он придает ревеню совершенно особый вкус.

Пирог с грушами и миндалем

Tarte aux poires et aux amandes

Подготовка: 25 мин. / Выпекание: 30 мин.

На 4 порции

350 г песочного или рассыпчатого теста (см. рецепт на стр. 184 и 189)
20 г сливочного масла · 4 груши · 50 г сахара · 1 пакетик ванильного сахара

Для крема:

200 мл молока · 2 яйца · 25 г сахара · 15 г кукурузной муки
30 г миндального порошка · 40 мл крем-фреш

1. Разогреть духовку до 190 °С. Смазать сливочным маслом форму для запекания. Раскатать тесто и выложить его в форму.

2. Почистить груши, разрезать их пополам, вынуть сердцевину и положить в большую кастрюлю. Залить груши водой, добавить сахарный песок и ванильный сахар, варить 10 минут.

3. Взбить в миске яйца с сахаром добела, добавить кукурузную муку, влить молоко, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Вылить смесь в кастрюлю и уварить. Добавить миндальный порошок, крем-фреш, перемешать, остудить, вылить на тесто. Сверху выложить груши.

4. Запекать минут 30.

Шоколадный пирог

Tarte au chocolat

Подготовка: 30 мин. / Выпекание: 20 мин.

На 4 порции

80 мл молока · 200 мл нежирной крем-фреш · 200 г шоколада с содержанием какао 53 %
2 яйца · сахарная пудра

Песочное тесто:
см. рецепт на стр. 184

1. Приготовить тесто по рецепту на стр. 184.
2. Приготовить шоколадную массу: в большой кастрюле смешать молоко с крем-фреш и подогреть. Поломать крупными кусками шоколад, положить его в миску, разбить туда же яйца, залить молочной смесью и перемешать.
3. Разогреть духовку до 190 °С.
4. Раскатать тесто, выложить его в смазанную маслом форму и поставить в духовку на 15 минут. Когда тесто подрумянится, вынуть его из духовки. Остудить.
5. Вылить на тесто шоколадную начинку и поставить форму в духовку на 5 минут: шоколадный верх должен слегка запечься и "подрагивать". Остудить пирог, посыпать сахарной пудрой.

Пирог с творогом и земляникой

Tarte au fromage blanc et aux fraises des bois

Подготовка: 45 мин. / Выпекание: 20 мин.

На 4 порции

500 г земляники · 600 г мягкого диетического творога
200 мл нежирной крем-фреш

Для песочного теста:

150 г пшеничной муки
75 г размягченного сливочного масла
1 желток · ½ пакетика разрыхлителя
1 столовая ложка сахарного песка
1 щепотка соли

1. Перемешать муку с разрыхлителем, высыпать ее на разделочную доску, сделав углубление в центре. Положить в него сахар, размягченное и порезанное кусочками сливочное масло и желток. Вымесить тесто, добавляя немного воды, так чтобы оно отлипало от рук. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник, если возможно, на сутки.

2. Раскатать тесто и слегка присыпать мукой, стараясь, чтобы оно не раскрошилось.

3. Разогреть духовку до 210 °С.

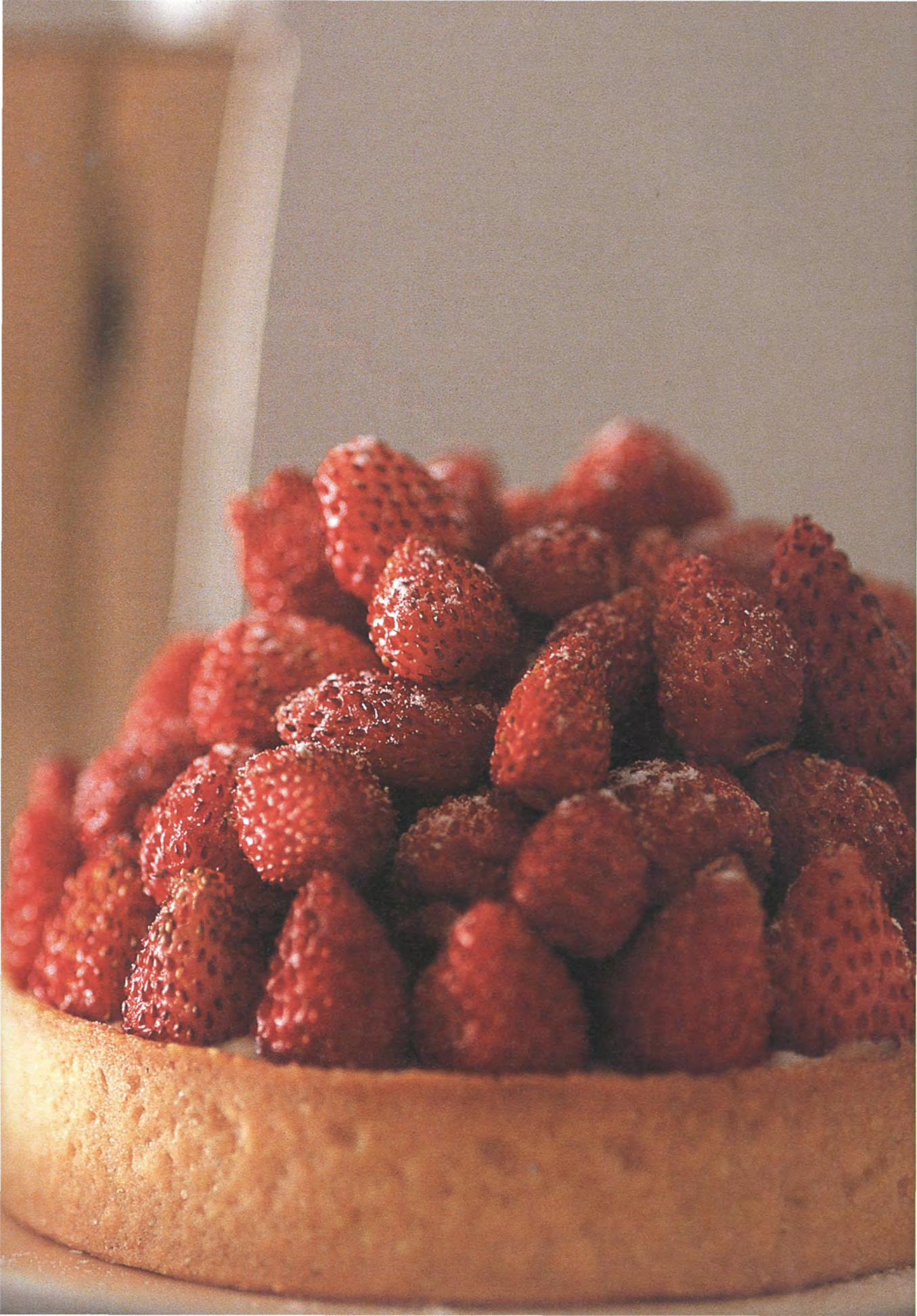
4. Выложить тесто в смазанную сливочным маслом форму и запекать минут 20. Затем остудить.

5. Взбить крем-фреш до получения плотной массы. Сильно взбить творог, смешать его с крем-фреш. Поставить на холод, если вы не собираетесь готовить пирог немедленно.

6. Выложить на тесто взбитую творожную смесь, а сверху — землянику пирамидкой. Подать на стол.

Мой совет

Достоинство этого творожного пирога состоит в том, что его можно готовить в несколько этапов. Песочная основа может быть приготовлена заранее — она хранится два-три дня в пищевой пленке в холодильнике.



Ромовая баба с ананасом в сиропе

Baba au rhum et à l'ananas confit

Подготовка: 1 ч. 20 мин. / Выпекание: 40 мин.

На 4 порции

Для теста:

100 г изюма · 200 мл старого рома · 80 г сливочного масла
20 г дрожжей · 2 столовые ложки воды · 200 г просеянной пшеничной муки
25 г сахарного песка · 4 яйца · соль

Для сиропа:

1 литр воды · 500 г сахарного песка · цедра 1 лимона · цедра 1 апельсина
1 стручок ванили · 200 мл старого рома

Для цукатов из ананасов:

1 крупный ананас · 30 мл сиропа из тростникового сахара

1. Приготовить тесто: замочить изюм в роме. Растворить дрожжи в двух столовых ложках теплой воды. Насыпать муку на стол или разделочную доску. Добавить сахар, соль, 2 яйца и растворенные дрожжи. Перемешивать деревянной лопаточкой, пока смесь не станет упругой, добавить еще 1 яйцо, снова перемешать, добавить четвертое яйцо и растопленное сливочное масло. Тесто должно стать гладким, чтобы из него получился упругий шар. Слить с изюма оставшийся ром; добавить набухший изюм в тесто и снова его хорошо вымесить. Накрыть шар из теста чистой полотняной салфеткой и оставить на час при комнатной температуре.

2. Смазать маслом 16 маленьких формочек для ром-бабы, либо одну круглую форму для кекса с отверстием посередине.

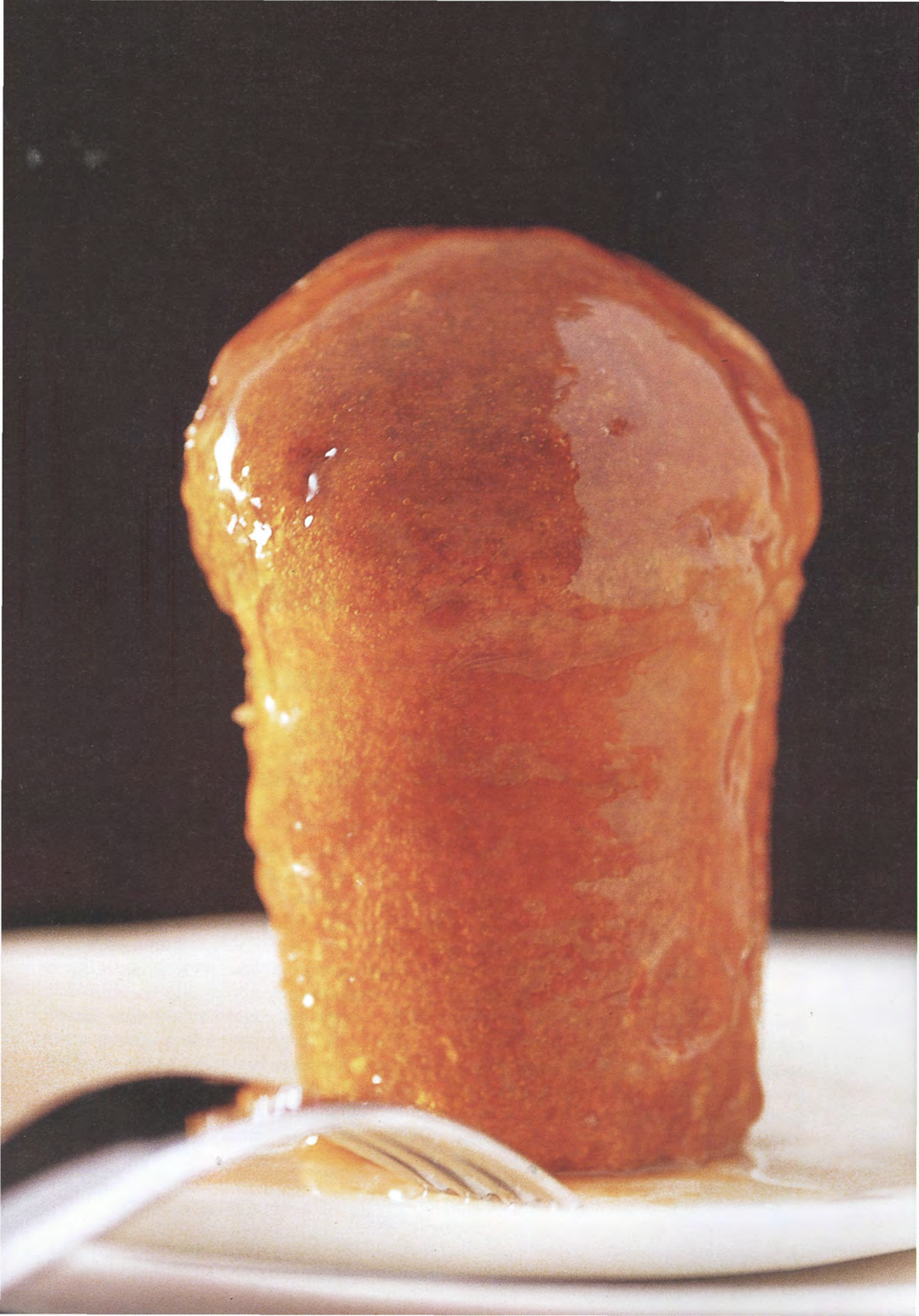
3. Разогреть духовку до 200 °С. Когда тесто вдвое увеличится в объеме, разложить его по формочкам. Выпекать 12 минут, если вы используете большую форму — 30 минут.

4. Затем выложить ром-бабы на решетку и остудить.

5. Приготовить сироп: на медленном огне варить сироп из воды с сахаром, пока он не загустеет (можно использовать готовый сироп из тростникового сахара). Добавить ром, тщательно перемешать, погрузить ром-бабы в кипящий сироп, и когда с их поверхности исчезнут пузырьки, вновь поместить на решетку.

6. Приготовить цукаты из ананаса: почистить ананас, разрезать на 4 части и вынуть сердцевину, если она слишком твердая. Мякоть нарезать кубиками. Варить их в сиропе из тростникового сахара на слабом огне. Когда сироп пропитает кусочки ананаса и уварится до состояния карамели, выключить огонь и подождать, пока карамель застынет.

7. Подавать маленькие ром-бабы на отдельных тарелках, выложив вокруг кубики карамелизованного ананаса. Если вы использовали форму для кекса с отверстием посередине, заполнить пустое пространство кубиками ананаса.



Горячая вишня с фисташками

Cerises chaudes à la pistache

Подготовка: 40 мин. / Варка: 30 мин.

На 4 порции

1 кг крупной черной вишни · 200 г свежих фисташек
50 г сливочного масла · 50 г сахарного песка · 1 стручок ванили
ванильное мороженое (по желанию)

1. Хорошо промыть вишню, откинуть на дуршлаг, высушить на бумажном полотенце, удалить хвостики и сложить в большой сотейник. Залить водой, добавить сахар, разрезать стручок ванили пополам, вынуть семена, посыпать ими вишню и варить на медленном огне минут 20.

2. Измельчить фисташки и отложить их в сторону.

3. Когда вишневый суп будет готов, вынуть ягоды, выложить их в глубокое блюдо и остудить.

4. Уварить на среднем огне сок, образовавшийся при варке вишни, до получения густого сиропа. Залить им ягоды, посыпать их фисташками и подавать вишневый суп теплым или холодным.

5. Можно подать к супу ванильное мороженое.

Абрикосы в миндальном молоке

Abricots au lait d'amande

Подготовка: 1 ч. 15 мин. / Выпекание: 20 мин.

На 4 порции

1 кг спелых абрикосов · 200 мл молока · 100 г миндального порошка
50 г сахарного песка · 1 чайная ложка кукурузной муки

1. Приготовить миндальное молоко: подогреть молоко с миндальным порошком и сахаром. Настаивать в течение часа. Процедить миндальное молоко через сито, отжать миндальный порошок. Вылить молоко в кастрюлю.

2. Налить воду в большую кастрюлю, довести ее до кипения, положить в воду абрикосы и варить 10 минут. Затем откинуть их на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, снять кожицу, разрезать пополам и вынуть косточку.

3. Разогреть миндальное молоко, добавить в него кукурузную муку и варить, пока смесь не загустеет. Остудить до желаемой температуры.

4. Выложить половинки абрикосов на большое сервировочное блюдо, залить их миндальным молоком и подавать на стол. Можно добавить немного земляники и малины.

Клубника в анжуйском вине

Fraises au vin d'Anjou

Подготовка: 30 мин. Готовить накануне подачи на стол

На 4 порции

1 кг клубники
100 мл розового анжуйского вина
100 г сахара

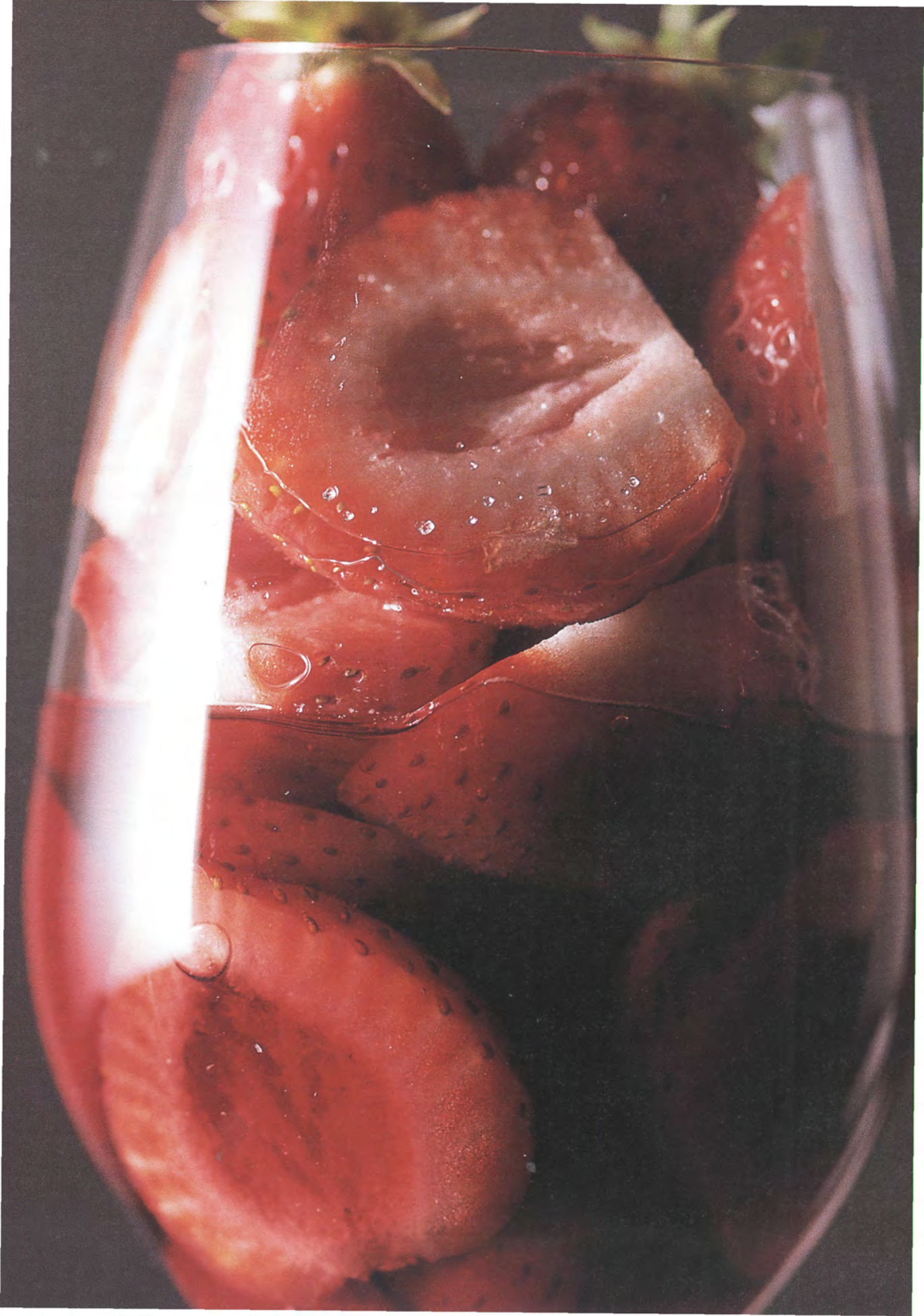
1. Накануне помыть клубнику, оборвать хвостики и замариновать ее в вине на сутки.

2. На следующий день половину ягод и сока поместить в блендер. Измельчить до получения однородной массы, положить ее в мороженицу и поставить в морозильник.

3. Когда клубничное пюре заморозится, разрезать на половинки оставшиеся ягоды, разложить их на десертные тарелочки или в высокие бокалы, украсить шариками приготовленного мороженого и залить остатками клубничного сока.

Мой совет

Мой шеф-повар Лоран Одио готовил клубнику в бандольском вине, и вам я рекомендую последовать его примеру — это вино Прованса славится своим изысканным ароматом.



Груши в красном вине

Poires au vin rouge

Подготовка: 30 мин. / Варка: 15 мин.

На 4 порции

6 очень спелых свежих груш · ½ литра ванильного мороженого

Для сиропа:

4 кусочка сахара · 1 бутылка вина Бургей*
1 стручок ванили · ½ чайной ложки корицы
2 звездочки бадьяна

1. Приготовить сироп, в котором будут вариться груши: смешать сахар с вином, добавить корицу и бадьян. Разрезать стручок ванили, вынуть семена, все хорошо перемешать и поставить на слабый огонь.

2. Почистить груши, разрезать их на четвертинки, вынуть сердцевину и сварить в получившемся сиропе.

3. Когда примерно через 8 минут груши будут готовы, погасить огонь, оставив их в сиропе еще на 30 минут.

4. Вынуть груши, разложить их на десертные тарелки. Уварить сироп на сильном огне, остудить. Залить груши сиропом, положить рядом шарик ванильного мороженого и тут же подавать на стол.

* Танинные красные вина с мощным букетом, которые производят в долине Луары.

Мой совет

Груши вы вполне можете заменить, например, персиками, сливой мирабель или темной сливой, — главное, чтобы фрукты были сочными.

Творог с красными ягодами

Fromage frais aux fruits rouges

Подготовка: 15 мин. / Замораживать: 1 ч.

На 4 порции

4 баночки мягкого творога (по 40 г)
100 г нежирной крем-фреш
2 столовые ложки сахарной пудры
100 г земляники · 100 г малины
100 г черники · 4 листочка мяты
миндальное печенье "черепица" (по желанию)

1. С творога сцедить лишнюю сыворотку (на это уйдет примерно 15 минут).
2. В большую миску вылить крем-фреш и взбить ее. Добавить столовую ложку сахарной пудры и перемешать — у вас получится итальянская меренга.
3. Вымыть ягоды, обсушить их на бумажном полотенце, положить половину ягод в блендер. Измельчить до получения жидкого пюре, протереть его через сито.
4. На десертные тарелки выложить творог, вокруг него — целые ягоды, затем при помощи кондитерского мешка отсадить на творог несколько завитков итальянской меренги. Посыпать оставшейся сахарной пудрой, положить по листочку мяты на каждую тарелку и поставить в холодильник минимум на час.
5. Залить творог ягодным пюре и подавать на стол с миндальным печеньем.

Мой совет

Творог можно также полить жидким акациевым или лавандовым медом.

Крем-карамель

Crème caramel

Подготовка: 20 мин. / Выпекание: 30 мин.

На 4 порции

500 мл цельного молока · 4 яйца + 1 желток
50 г сахарного песка · 2 стручка ванили

Для карамели:
10 кусочков сахара

Для формочек:
30 г сливочного масла

1. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать сливочным маслом 4 формочки.

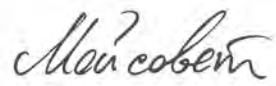
2. Приготовить карамель: кипятить в кастрюльке две столовые ложки воды с кусочками сахара, пока не получится светло-коричневая карамель. Вылить ее в огнеупорные формочки, повертеть их, чтобы карамель равномерно распределилась по дну и стенкам. Охладить.

3. В большой кастрюле на слабом огне подогреть молоко с разрезанными вдоль стручками ванили. Через 5 минут вынуть стручки, выскрести семена и положить их в молоко.

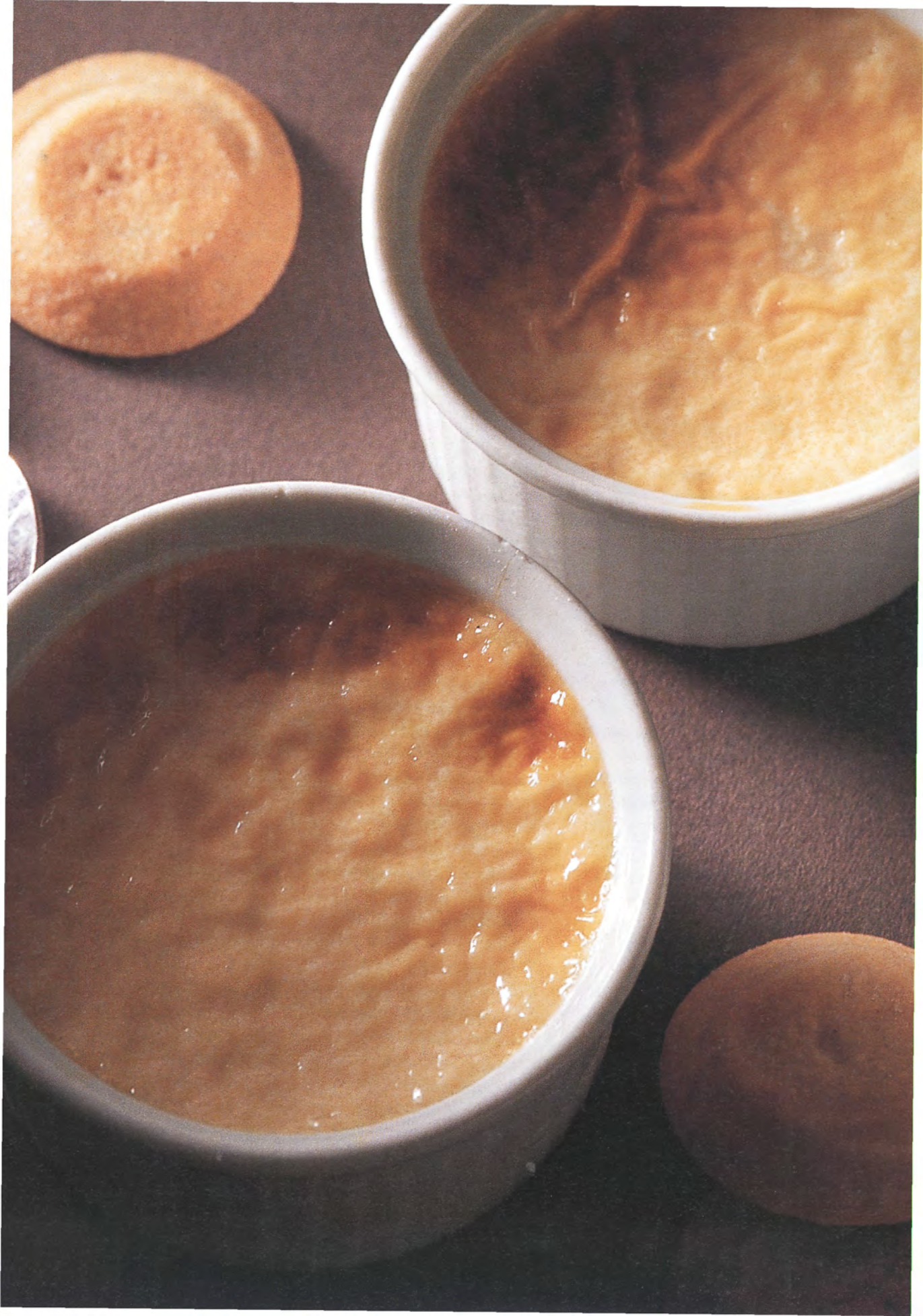
4. В большой миске взбить яйца и желток, добавив сахар. Как только масса побелеет, влить в нее тонкой струйкой молоко, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Когда смесь станет однородной, процедить ее через сито и вылить в покрытые карамелью формочки.

5. Приготовить водяную баню: налить воду в большую форму, поставить в нее формочки и запекать в духовке на водяной бане минут 20.

6. Когда крем-карамель начнет "дрожать", вынуть формочки из духовки и остудить до желаемой температуры. Можно вынуть крем-карамель из формочек или подавать прямо в них.



Крем-карамель можно сделать еще ароматнее, добавив в молоко лимонную или апельсиновую цедру, предварительно прокипятив ее в воде.



Алфавитный указатель

Абрикосы в миндальном молоке 197
Антрекот под соусом борделез 128
Артишоки с соусом баригуль 157

Бавет с шалотом 129
Белая спаржа с горчичным соусом 155
Бланкет из телятины по-старинному 118
Брандада из трески 96
Бресская пулярка в горшочке 79
Буйабес 76
Бычьи хвосты с луком-пореем под прессом 50

Вареные раки 112
Весенний наварен из молочного ягненка с базиликом 84

Глазированная мелкая молодая репа 163
Говядина на веревке 130
Говядина по-бургундски 132
Говяжий зельц с соусом винегрет 49
Говяжий рубец по-лионски 135
Говяжьи щеки с морковью 134
Горячая вишня с фисташками 196
Гратен дофинуа 168
Груши в красном вине 200

Жареная утка с перцем и солью 142
Жаркое из лисичек 161

Заливное из ветчины с петрушкой по-бургундски 44
Заливное из кролика 46
Зеленая спаржа с соусом вьерж 156
Зеленая фасоль с бобами 160
Зеленый горошек по-французски 154

Кальмары во фритюре 104
Кальмары по-баскски 103
Кальмары с чесноком и петрушкой 103
Карамелизированный эндивий 152
Карпаччо из говядины 127
Карпаччо из красного тунца 34
Карри из барашка 141
Картофельное пюре со сливочным маслом 166
Кассуле 78
Киш лорен 58
Клафути с малиной и фисташками 184
Клубника в анжуйском вине 198
Козелец в крем-фреш с петрушкой 159
Краб, тающий во рту 42
Крамбл с абрикосами и миндалем 185
Крем-карамель 202
Крем-суп из артишоков с каштанами 67
Крем-суп из зеленой спаржи со щавелем 66
Крем-суп из чечевицы с лангустинами 73
Крестьянская похлебка 71
Кролик с розмарином 149

Лангустины на гриле 108
Ландский цыпленок под дьявольским соусом 144
Лососина с теплым картофелем 36
Лук-порей в соусе винегрет 52

Маринованные анчоусы 32
Маринованные перцы 52
Меренги с красными ягодами 186
Мерлан кольбер 99
Мидии мариньер 106
Мильфёй с ванильным кремом 187
Минестроне 64
Молочный поросенок, фаршированный травами 136
Молочный ягненок, запеченный с сухофруктами 140
Морские гребешки с артишоками 113
Морской язык меньер 100

Налим по-американски 102

Омар по-арморски 110
Омар в бульоне 109

Пенне с помидорами и базиликом 178
Песочные корзиночки с красными ягодами 182
Пикша с картофелем буланжер 93
Пирог с грушами и миндалем 190
Пирог с картофелем 169

Пирог с ревенем 189
Пирог с творогом и земляникой 192
Плавники ската с каперсами и лимоном 97
Потофе из четырех видов мяса 87
Потофе с молодыми голубями 81

Равиоли с лангустинами и петрушкой 60
Равиоли с шалфейным маслом 179
Рататуй нисуаз 164
Ризотто с зеленой спаржей 173
Ризотто с лангустинами 170
Ризотто с пармезаном 172
Рийеты из скумбрии 35
Ромовая баба с ананасом в сиропе 194
Рулька молочного теленка, зажаренная с уксусом 120

Салат из бретонского омара 40
Салат фризе со шкварками 53
Сардины, маринованные в оливковом масле 98
Свиные ножки в сухарях с горчицей 45
Свиные ножки и уши на гриле 45
Свиные отбивные под соусом шаркютьер 139
Свиные ребрышки с медом 138
Сиве из дикого кролика со свежей пастой 80
Скумбрия в белом вине 38
Спагетти с морскими петушками 174
Спинка свежей трески 95
Стейк из тунца с артишоками 92
Студень из свиной головы 48
Султанка с картошкой, вареной с шафраном 101
Суп из бобов 69
Суп из мидий с шафраном 74
Суп из розового чеснока 68
Суп с соусом писту 72

Тальятелле в сливочном соусе с белым трюфелем 176
Тальятелле с морскими гребешками 177
Тартар из говяжьей вырезки 126
Тартар из розовой дорады 39
Творог с красными ягодами 201
Телячьи отбивные с эстрагоном 119
Телячья голова под соусом грибиш 122
Телячья грудинка с карамелизованной морковью 116
Телячья печень по-лионски 123
Теплые овощи с соусом винегрет 165
Томатный суп с тыквой 70
Треска с соусом айоли 94
Тунец с лисичками 90
Тушеный эндивий 152

Улитки в соусе персийяд 61
Утка с репой 146

Фартук сапёра 133
Фаршированные кальмары 105
Фаршированные овощи по-провансальски 86
Фасоль флажоле с травами 162
Филе телятины с бобами и лисичками 124
Фрикасе из бресского цыпленка с раками 147
Фуа-гра с мускатом 54

Цесарка с капустой 148
Цыпленок в желтом вине со сморчками 145

Чечевица с соленой свининой 83

Шоколадный пирог 191
Шпинат в сливочном соусе 158
Шукрут 82

Яблочное пюре в карамели 188
Яичница-болтунья с зеленой спаржей 57
Яйца в винном соусе 56

Рецепты

Закуски

Маринованные анчоусы 32
Карпаччо из красного тунца 34
Рийеты из скумбрии 35
Лососина с теплым картофелем 36
Скумбрия в белом вине 38
Тартар из розовой дорады 39
Салат из бретонского омара 40
Краб, тающий во рту 42
Заливное из ветчины с петрушкой по-бургундски 44
Свиные ножки в сухарях с горчицей 45
Свиные ножки и уши на гриле 45
Заливное из кролика 46
Студень из свиной головы 48
Говяжий зельц с соусом винегрет 49
Бычьи хвосты с луком-пореем под прессом 50
Маринованные перцы 52
Лук-порей в соусе винегрет 52
Салат фризе со шкварками 53
Фуа-гра с мускатом 54
Яйца в винном соусе 56
Яичница-болтунья с зеленой спаржей 57
Киш лорен 58
Равиоли с лангустинами и петрушкой 60
Улитки в соусе персийяд 61

Супы и традиционные блюда

Минестроне 64
Крем-суп из зеленой спаржи со щавелем 66
Крем-суп из артишоков с каштанами 67
Суп из розового чеснока 68
Суп из бобов 69
Томатный суп с тыквой 70
Крестьянская похлебка 71
Суп с соусом писту 72
Крем-суп из чечевицы с лангустинами 73
Суп из мидий с шафраном 74
Буйабес 76
Кассуле 78
Бресская пулярка в горшочке 79
Сиве из дикого кролика со свежей пастой 80
Потофе с молодыми голубями 81
Шукрут 82
Чечевица с соленой свининой 83
Весенний наварен из молочного ягненка с базиликом 84
Фаршированные овощи по-провансальски 86
Потофе из четырех видов мяса 87

Рыба и морепродукты

Тунец с лисичками 90
Стейк из тунца с артишоками 92
Пикша с картофелем буланжер 93
Треска с соусом айоли 94
Спинка свежей трески 95
Брандада из трески 96
Плавники ската с каперсами и лимоном 97
Сардины, маринованные в оливковом масле 98
Мерлан кольбер 99
Морской язык меньер 100
Султанка с картошкой, вареной с шафраном 101
Налим по-американски 102
Кальмары с чесноком и петрушкой 103
Кальмары по-баскски 103
Кальмары во фритюре 104
Фаршированные кальмары 105
Мидии мариньер 106
Лангустины на гриле 108
Омар в бульоне 109
Омар по-арморски 110
Вареные раки 112
Морские гребешки с артишоками 113

Мясо и птица

Телячья грудинка с карамелизованной морковью 116
Бланкет из телятины по-старинному 118
Телячьи отбивные с эстрагоном 119
Рулька молочного теленка, зажаренная с уксусом 120
Телячья голова под соусом грибиш 122
Телячья печень по-лионски 123
Филе телятины с бобами и лисичками 124
Тартар из говяжьей вырезки 126

Карпаччо из говядины 127
Антрекот под соусом борделез 128
Бавет с шалотом 129
Говядина на веревке 130
Говядина по-бургундски 132
Фартук сапёра 133
Говяжьи щеки с морковью 134
Говяжий рубец по-лионски 135
Молочный поросенок, фаршированный травами 136
Свиные ребрышки с медом 138
Свиные отбивные под соусом шаркютьер 139
Молочный ягненок, запеченный с сухофруктами 140
Карри из барашка 141
Жареная утка с перцем и солью 142
Ландский цыпленок под дьявольским соусом 144
Цыпленок в желтом вине со сморчками 145
Утка с репой 146
Фрикасе из бресского цыпленка с раками 147
Цесарка с капустой 148
Кролик с розмарином 149

Овощи и гарниры

Тушеный эндивий 152
Карамелизированный эндивий 152
Зеленый горошек по-французски 154
Белая спаржа с горчичным соусом 155
Зеленая спаржа с соусом вьерж 156
Артишоки с соусом баригуль 157
Шпинат в сливочном соусе 158
Козелец в крем-фреш с петрушкой 159
Зеленая фасоль с бобами 160
Жаркое из лисичек 161
Фасоль флажоле с травами 162
Глазированная мелкая молодая репа 163
Рататуй нисуаз 164
Теплые овощи с соусом винегрет 165
Картофельное пюре со сливочным маслом 166
Гратен дофинуа 168
Пирог с картофелем 169
Ризотто с лангустинами 170
Ризотто с пармезаном 172
Ризотто с зеленой спаржей 173
Спагетти с морскими петушками 174
Тальятелле в сливочном соусе с белым трюфелем 176
Тальятелле с морскими гребешками 177
Пенне с помидорами и базиликом 178
Равиоли с шалфейным маслом 179

Десерты

Песочные корзиночки с красными ягодами 182
Клафути с малиной и фисташками 184
Крамбл с абрикосами и миндалем 185
Меренги с красными ягодами 186
Мильфёй с ванильным кремом 187
Яблочное пюре в карамели 188
Пирог с ревенем 189
Пирог с грушами и миндалем 190
Шоколадный пирог 191
Пирог с творогом и земляникой 192
Ромовая баба с ананасом в сиропе 194
Горячая вишня с фисташками 196
Абрикосы в миндальном молоке 197
Клубника в анжуйском вине 198
Груши в красном вине 200
Творог с красными ягодами 201
Крем-карамель 202

Жерар Депардье
Моя кухня

Главный редактор издательства "КоЛибри"
Ольга Морозова

Редактор
Елена Тарусина

Консультант
Алена Зайцева

Художник
Дмитрий Черногаев

Корректоры
Галина Петушкова
Татьяна Чернышева

Технический редактор
Лидия Синицына

Компьютерная верстка
Татьяна Коровенкова

ООО "Издательская Группа Аттикус" —
обладатель товарного знака "Издательство КоЛибри".
119991, Москва, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4.
Наш адрес в Интернете: www.atticus-group.ru

Подписано в печать 23.03.2010. Формат 60×84/8
Бумага мелованная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 23,4. Доп. тираж 7000 экз. N-OT-1621-03-R.
Заказ № 1120.

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ЗАО "ИПК Парето-Принт", г. Тверь, www.pareto-print.ru

ПО ВОПРОСАМ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ОБРАЩАТЬСЯ:

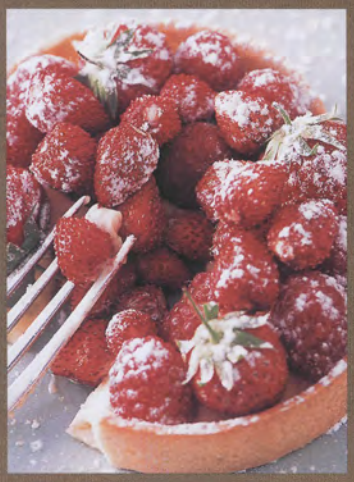
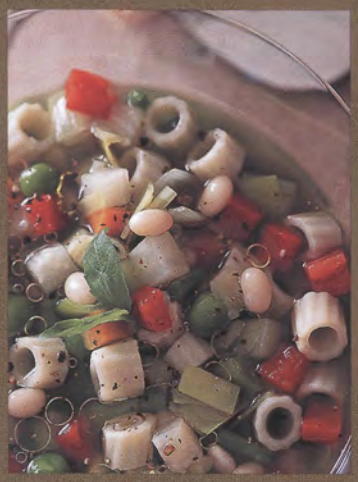
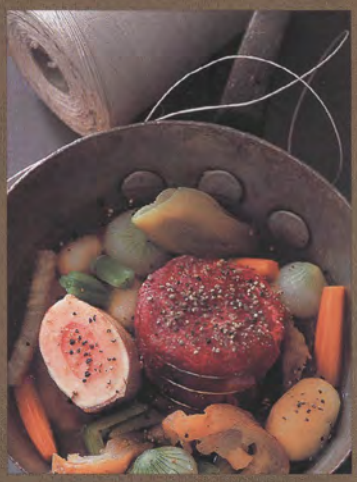
В Москве: ООО "Издательская Группа Аттикус"
тел. (495) 933-76-00, факс (495) 933-76-19
e-mail: sales@atticus-group.ru

В Санкт-Петербурге: "Аттикус-СПб"
(812) 325-03-14, (812) 325-03-15

В Киеве: "Махаон-Украина"
тел. (044) 490-99-01
e-mail: sale@machaon.kiev.ua

Жерар Депардье. *Моя кухня*

Он яркий, энергичный, щедрый и, главное, жизнелюб. В этой книге знаменитый актер и страстный винодел Жерар Депардье делится с читателями своими любимыми рецептами. Предпочтение он отдает национальным французским блюдам, которые нетрудно готовить. Залог успеха на кухне — натуральные продукты и желание порадовать друзей и близких, считает автор. Готовить нужно с любовью, говорит он, иначе блюдо никогда не получится по-настоящему вкусным. Депардье рассказывает о своей жизни, о том, как он увлекся виноделием и гастрономическим искусством, рассуждает о современных тенденциях в кулинарии и об утраченных традициях... И лишь затем отправляется вместе с нами на кухню.

9 785389 005815 03

Знаменитый француз Жерар Депардье — личность разносторонняя. Будучи уже прославленным актером, любимцем зрителей и лауреатом всевозможных премий, он купил землю и стал виноделом. "Вкус вина, — утверждает Депардье, — легко обнаруживает фантазию и артистическую натуру виноградаря. Сразу можно отличить, кто творит божественный напиток, а кто гонит коммерческий продукт".

В 2003 году Депардье воплотил в жизнь свою давнюю мечту: занялся ресторанным делом, открыв в Париже ресторан "Фонтэн Гайон", а затем написал книгу "Моя кухня", не просто собрав рецепты любимых блюд, но и изложив принципы своей гастрономической философии. "Моя кухня" — это превосходная поваренная книга и в то же время путешествие в мир французской кухни, в котором читателя сопровождает увлеченный и сведущий спутник.