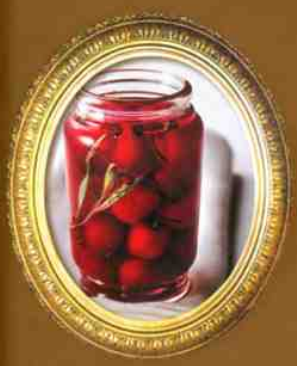
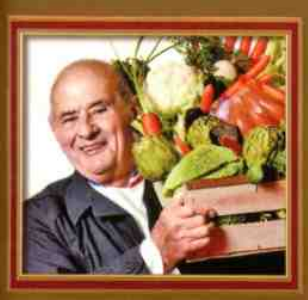
БИБЛИЯ французской кухни Поля Бокюза





БИБЛИЯ французской кухни

ПОЛЯ БОКЮЗА

БИБЛИЯ
французской кухни
Поля Бокюза

УДК 641.55
ББК 36.997
Б 78

Настоящее издание представляет собой перевод оригинальной французской книги
«Toute la cuisine de Paul Bocuse»
Flammarion, S.A., Paris, 2010

Англоязычная версия
Flammarion, S.A., Paris, 2010

Все права защищены. Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведениа или использована в какой-либо форме без предварительного письменного разрешения.
12+

Перевод с французского: *Марчевская Г.П.*
Перевод с английского: *Новикова Е.А.*

Выпускающий редактор: *Зарина О.М.*
Design: *Alice Leroy*
Корректоры: *Марчевская И.Н., Цулая И.М.*
Компьютерный дизайн обложки: *Крутий Я.В.*
Компьютерная верстка: *Кадряев Р.М.*

ООО «Издательство АСТ».
129085 г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 3, к. 5
www.ast.ru
E-mail:astpub@aha.ru

Бокюз, Поль
Б 78 Библия французской кухни Поля Бокюза/Поль Бокюз; пер. с франц. Марчевская Г.П.; пер. с англ. Новикова Е.А. – Москва: АСТ, 2014. – 784 с.: ил.

ISBN: 978-5-17-085678-7 (ООО «Издательство АСТ»)

Легендарный шеф-повар Поль Бокюз – живой классик французской кухни, обладатель множества премий, в том числе звезд «Мишлен», наиболее известной и влиятельной на данный момент награды ресторанного рейтинга путеводителя «Красный гид Мишлен». Он является автором многих поваренных книг, в которых собрано около 500 рецептов сладких и соленых блюд традиционной французской кухни. Основное внимание в его книгах уделяется свежим, полезным и доступным каждому ингредиентам, которые он использует в приготовлении своих супов, суфле, паштетов, рыбы, мяса, овощей, тортов, пирожных и многих других видов блюд. Практически все его рецепты предназначены для поваров-любителей, дабы вдохновить их на создание настоящих кулинарных шедевров прямо у себя дома, а также дать возможность читателям перенять и переосмыслить опыт знаковых французских кулинаров, не покидая своей кухни.

Поль Бокюз по праву считается «отцом» французской кулинарии. В течение 55 лет он являлся «законодателем мод» в этой области. В 1965 году он стал обладателем трех звезд «Мишлен», а в 1975 году – ордена Почетного легиона.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN: 978-5-17-085678-7 (ООО «Издательство АСТ»)

© ООО «Издательство АСТ», 2014
© Flammarion, Paris 2010

БИБЛИЯ
французской кухни
Поля Бокюза

АСТ
МОСКВА
КЛАДЕЗЬ

Содержание

Супы 6

Холодные закуски 48

Горячие закуски 88

Киши и тарты 108

Паштеты и террины 116

Блюда из яиц 132

Блюда из рыбы 168

Блюда из морепродуктов 212

Блюда из мяса 230

Блюда из птицы 362

Блюда из дичи 410

Блюда из овощей 430

Блюда из риса, макаронных изделий и картофеля 482

Соусы и приправы 518

Блюда из теста 558

Печенье, торты и кондитерские изделия 582

Десерты и тарты 626

Выпечка 646

Другие десерты 668

Кремы, соусы и консервы 696

Блюда из фруктов 720

Мороженое 750

Дополнительная информация:

Словарь кулинарных терминов 764

Алфавитный указатель блюд 775

Суп из бычьих хвостов 8
«Елисейский» суп с трюфелями 11
Суп по-овернски 12
Суп по-арденнски 14
Суп из окрестностей города Нима 14
Суп по-савойски 15
Лионский суп 17
Вишисуаз 18
Овощное рагу 19
Суп из устриц 20
Суп Дюбарри, или Суп-пюре из цветной капусты 23
Суп с кресс-салатом и картофелем 24
Гаспаччо 27
Овощной суп 28
Суп-пюре из раков 29
Суп с пореем и картофелем 31
Суп с травами 32
Суп крестьянский 33
Минестроне 34
Суп с тапиокой 36
Суп с огурцами 37
Польский суп 39
Крем-суп из спаржи 40
Крем-суп из устриц 41
Суп из тыквы 42
Щи 44
Тыквенный суп 45
Луковый суп 47

СУПЫ

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 4 ЧАСА 30 МИНУТ

Суп из бычьих хвостов

Oxtail clair

1,5 кг бычьих хвостов
3 луковицы
3 средние моркови
1 репа
100 г сливочного масла
букет гарни:
1 веточка петрушки
$^1/_2$ лаврового листа
1 веточка тимьяна
1 стебель сельдерея
100 мл мадеры
100 мл коньяка
3 л бульона
0,5 л воды

Нарежьте кусками бычьи хвосты и обжарьте их с луком и морковью, нарезанной на четыре части, в духовке на сливочном масле.

Затем положите все в кастрюлю, добавьте букет гарни, стебель сельдерея, по 50 мл мадеры и коньяка, немного упарьте на медленном огне, затем влейте 3 л бульона и 0,5 л воды. Варите на очень медленном огне 4 часа. Жидкость не должна при этом кипеть, а только булькать. Пропустите содержимое через салфетку, выберите самые красивые куски бычьего хвоста из расчета один кусок на человека. Подайте их с гарниром, который будет состоять из моркови и репы (по 1 ст. ложке на человека). Репу и морковь надо нарезать так, чтобы они выглядели как маленькие маслины. В этот же гарнир входит корень сельдерея, сваренный отдельно в небольшом количестве бульона.

Подавайте этот суп очень горячим.

«Елисейский» суп с трюфелями

Soupe aux truffes Élysée

НА 1 ПЕРСОНУ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 40 МИНУТ

2 ст. ложки смеси овощей, состоящей из красной моркови, лука, сельдерея, грибов, которые берутся в равных количествах, режутся на очень мелкие кубики и обжариваются в сливочном масле при закрытой крышке
50 г сырых свежих трюфелей
20 г гусиной печенки
$^1/_4$ л двойного бульона из птицы
60 г слоеного теста
1 яичный желток

Положите в маленькую супницу на одного человека (которую называют супницей для лионского супа «с корочкой») 2 ст. ложки овощной смеси. Добавьте трюфели, нарезанные неравными, очень тонкими ломтиками, гусиную печенку, также нарезанную на неравные кусочки, и влейте двойной куриный бульон.

Накройте супницу тонким слоем слоеного теста. Предварительно это тесто смазывается яичным желтком, чтобы затем оно могло прилипнуть к супнице, которая таким образом оказывается герметически закрытой.

Поставьте супницу в духовку при 220 °С, суп будет готов достаточно быстро. Под действием высокой температуры слоеное тесто поверх супницы приобретет приятный золотистый цвет (это будет означать, что суп готов).

Суп едят, пробив ложкой слоеное тесто, которое должно раскрошиться и упасть внутрь супницы.

Именно так президент Франции Валери Жискар д'Эстен и мадам Жискар д'Эстен пробовали этот суп с трюфелями, созданный специально для них и поданный во время торжественного обеда, на который собрались лучшие кулинары Франции, в день, когда президент Республики наградил меня крестом ордена Почетного легиона. Это было во вторник, 25 февраля 1975 года.

Суп по-овернски

Soupe auvergnate

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАМАЧИВАНИЕ 2 ЧАСА
ВАРКА 3 ЧАСА

1 кг соленой свиной головы
3 моркови
100 г чечевицы
2 средние репы
1 маленький кочан капусты
4 лука-порея
4 л воды
деревенский хлеб

Очистите и вымойте овощи, удалите из моркови серединку, замочите чечевицу на 2 часа в холодной воде, потом слейте воду.

В небольшую кастрюлю положите свиную голову и овощи, залейте водой, варите на слабом огне в течение 3 часов.

Перед подачей вылейте бульон в супницу, предварительно положив в нее ломтики деревенского хлеба.

Свиную голову и овощи разложите на отдельном блюде.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС

Суп по-арденнски

Soupe ardennaise

6 маленьких кочанов салата эндивия
2 головки порея
2 картофелины среднего размера
150 г сливочного масла
1 л воды
$^1/_2$ л молока
хлеб
10 г соли

Очень мелко нарежьте эндивий и головки порея, картофель нарежьте тонкими ломтиками.
Нагрейте в кастрюле 50 г сливочного масла, выложите туда овощи и держите их на медленном огне под крышкой в течение 15 минут. Овощи должны размякнуть, но не поджариться. Влейте воду, посолите. Варите при слабом кипении в течение 45 минут, в конце варки добавьте молоко. Попробуйте суп, добавьте соль, если нужно. Слегка обжарьте в духовке ломтики хлеба, положите в супницу с оставшимся сливочным маслом.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 15 МИНУТ

Суп из окрестностей города Нима

Soupe nîmoise

50 г сливочного масла
3 головки порея
300 г капусты
1 сельдерей
100 г ячменной крупы или риса
1 щепотка раздавленного ложкой базилика
2 л воды
15 г соли
тертый сыр грюйер

Разогрейте в кастрюле 50 г сливочного масла, добавьте овощи, порезанные очень мелко, и держите под крышкой на медленном огне, время от времени перемешивая. Добавьте ячменную крупу, базилик и соль, залейте водой и варите 45 минут.
Если вы хотите заменить ячменную крупу рисом, то суп надо варить 15 минут, затем положить в него рис и продолжать варку еще в течение 30 минут. Одновременно с супом поставить на стол мисочку с тертым сыром.

Суп по-савойски

Soupe savoyarde

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 50 МИНУТ

50 г сала без шкурки
4 головки порея
1 луковица
1 ветка сельдерея
2 картофелины среднего размера
1 л воды
500 мл молока
100 г хлеба
тертый сыр грюйер или пармезан

Нарежьте сало мелкими кубиками и растопите в кастрюле, добавьте лук-порей, разрезанную луковицу и сельдерей, а также картофель, порезанный тонкими ломтиками. Держите на огне в течение 15 минут с закрытой крышкой, время от времени перемешивая. Влейте воду, слегка посолите и варите 35 минут, добавьте молоко, доведите до кипения и кипятите не более минуты.

Ломтики хлеба посыпьте тертым сыром и запеките в горячей духовке. Выложите хлеб в супницу и в момент подачи на стол налейте сверху кипящий суп.

Лионский суп

Gratinée lyonnaise

НА 4–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 40 МИНУТ

600 г мелко нарезанного репчатого лука
150 г сливочного масла
2 ст. ложки муки
букет гарни
200 г хлеба
250 г тертого сыра грюйер
4 яичных желтка
1 маленький стаканчик старой мадеры
соль, свежемолотый перец

Очень мелко нарежьте лук, обжарьте в сливочном масле на большой сковородке, так, чтобы лук изменил цвет, но не подгорел.

Затем посыпьте лук мукой и несколько раз поверните сковородку на плите, чтобы мука чуть-чуть обжарилась, как при изготовлении темной подливки. Выложите лук в кастрюлю с 2,5 л воды, посолите, поперчите и добавьте букет гарни. Варите на слабом огне примерно 30 минут, уберите пучок трав, протрите лук через сито и пропустите через это же сито бульон.

В огнеупорную супницу положите хлеб, нарезанный тонкими ломтиками и слегка подсушенный. Между слоями хлеба разложите половину тертого сыра. Попробуйте на вкус бульон; если нужно, посолите и поперчите. Влейте бульон в супницу. Обильно посыпьте поверхность супа оставшимся тертым сыром. Поставьте супницу в горячую духовку. Под действием высокой температуры сыр должен расплавиться, образовав корочку приятного золотистого цвета.

Положите в мисочку 4 яичных желтка, добавьте к ним мадеру, перемешайте и влейте получившуюся смесь в супницу, размешивая половником, чтобы суп загустел и получилась однородная смесь. Подавайте в супнице.

Примечание. В Лионе очень любят этот суп, который называют супом «с корочкой». Его едят вечером, в кругу семьи или друзей, после окончания театральных спектаклей.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 50 МИНУТ
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ 2 ЧАСА

Вишисуаз

Vichyssoise

1 кг лука-порея
500 г мучнистого картофеля, например «Юкон Голд»
80 г сливочного масла
2 л воды
1 веточка тимьяна
1 веточка петрушки
300 мл взбитых сливок
10 перьев рубленого шнитт-лука
соль и перец по вкусу

Луковицы лука-порея очистите от шелухи, каждую головку разрежьте вдоль на четыре части и тщательно промойте. Срежьте зеленые верхушки и тонко нарежьте белую часть луковиц. Картофель очистите от кожуры, промойте и нарежьте крупными кубиками. В большой кастрюле растопите сливочное масло. Добавьте лук-порей и пассеруйте до золотистого цвета. Затем добавьте картофель и хорошо перемешайте. Влейте в кастрюлю воду, после добавьте веточки тимьяна и петрушки. Доведите до кипения и варите на медленном огне в течение 35 минут. С помощью шумовки вытащите лук и картофель, дайте жидкости немного стечь и следом достаньте из кастрюли веточки тимьяна и петрушки.

Овощи пюрируйте в кухонном комбайне. Затем снова переложите их в кастрюлю и добавьте взбитые сливки. Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, и доведите смесь до кипения. Прежде чем подавать блюдо на стол, начните его охлаждать за 2 часа до подачи. Непосредственно перед подачей приправьте суп. После перелейте вишисуаз в чаши для бульона и посыпьте рубленым шнитт-луком.

Овощное рагу

Soupe au pistou

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
2 ЧАСА 20 МИНУТ

250 г свежей фасоли борлотти («клюквенная фасоль»)
250 г свежей фасоли каннелини
200 г французской, или зеленой стручковой фасоли
6 морковок
2 картофелины среднего размера
2 цукини
1 перо лука-порея
1 головка белого репчатого лука
3 л воды
200 г свиных шкурок
100 г мелких макарон
150 г тертого пармезана
100 г тертого грюйера
соль и перец по вкусу

ДЛЯ РАГУ
500 г спелых томатов
6 зубчиков чеснока
10 веточек базилика
1 небольшой стакан оливкового масла
соль и перец по вкусу

Очистите фасоль от кожуры. Обрежьте верхушки и хвостики стручковой фасоли и освободите зерна от стручков. Остальные овощи, кроме цукини, промойте, затем очистите их от кожуры и нарежьте мелкими кубиками.

Возьмите большую кастрюлю и наполните ее водой. Добавьте свиные шкурки. Доведите до кипения, постоянно снимая пену. Приправьте солью и перцем. Добавьте нарезанные овощи и зеленую фасоль. Варите на медленном огне 2 часа. Добавьте макароны и варите еще 15 минут.

Приготовьте рагу: томаты очистите от кожицы и удалите семена. Затем переложите в дуршлаг, чтобы стекла избыточная жидкость. Очистите зубчики чеснока и раздавите в ступке с помощью пестика. Листья базилика оборвите с веточки, порубите их и переложите в ступку. Достаньте из супа несколько кубиков отваренного картофеля и добавьте в чесночную смесь. Хорошо смешайте все ингредиенты до получения однородной массы, это можно сделать руками или с помощью кухонного комбайна. Приправьте солью и перцем. Постепенно влейте оливковое масло по тому же принципу, как во время приготовления майонеза. Когда смесь станет почти однородной, добавьте в нее измельченные томаты.

Перелейте кипящий суп в супницу. Добавьте рагу и тщательно перемешайте. Посыпьте тертым пармезаном и грюйером, накройте крышкой и перед подачей на стол дайте настояться в течение 10 минут.

НА 10 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС

Суп из устриц

Soupe de moules

4 л устриц (количество устриц измеряется объемами. – *Прим. перев.*)
1 бутылка вина
2 зубчика чеснока, мелко нарезанного
3 луковицы шалота
50 г петрушки
100 г сливочного масла
$^1/_4$ л оливкового масла
300 г мелко нарезанного репчатого лука
300 г лука-порея, нарезанного мельчайшими кусочками
50 г свежего фенхеля
3 л воды
4 кг средиземноморской рыбы
1,5 кг очищенных томатов, нарезанных кусочками
$^1/_2$ лаврового листа
1 веточка тимьяна
2 щепотки шафрана
$^1/_4$ л сливок
соль, перец
обжаренный хлеб
тертый сыр

Откройте устрицы, добавьте к ним $^1/_4$ л белого вина, чеснок, лук-шалот, петрушку и 100 г сливочного масла. Нагрейте оливковое масло в кастрюле объемом 8–10 л. Положите туда репчатый лук, лук-порей, фенхель и держите на слабом огне в течение 5 минут, затем влейте воду, вино, бульон, в котором варились устрицы, добавьте рыбу, помидоры, ароматические травы, посолите, поперчите и варите 40 минут.

Протрите получившийся бульон через очень мелкое сито, раздавливая все ингредиенты, чтобы из них вышел сок и отделилась мякоть рыбы. Доведите бульон до кипения. В последний момент добавьте устриц и сливки. Варите в течение 2 минут.

Подавайте на стол в супнице, поставив рядом обжаренный хлеб и натертый сыр.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 45 МИНУТ

Суп Дюбарри, или

Суп-пюре из цветной капусты

Potage Dubarry ou crème de chou-fleur

600 г цветной капусты
130 г сливочного масла
350 г картофеля
1 л молока
250 мл светлого бульона
15 г соли
100 мл сливок
1 щепотка кервеля
сухарики

Очистите и облейте кипящей водой цветную капусту, дайте ей остыть. Слейте воду, положите в кастрюлю, добавьте туда же 100 г растопленного сливочного масла, держите на слабом огне под крышкой в течение 20 минут. Положите картофель, разрезав каждую картофелину на 4 части. Влейте молоко, светлый бульон или воду (если нет бульона), посолите (15 г соли). Варите на медленном огне 20 минут.

Пропустите через сито растолченные овощи. Соберите пюре в кастрюлю. Пюре вскипятите, снимите с огня и разведите до нужной консистенции, влив кипящее молоко или сливки.

В момент подачи на стол добавьте сливочное масло, щепотку листьев кервеля и мелкие сухарики, обжаренные на сливочном масле.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 40 МИНУТ

Суп с кресс-салатом и картофелем

Soupe cresson – pommes de terre

пучок кресс-салата
500 г картофеля
100 мл сливок
50 г сливочного масла
соль, перец

В кастрюле доведите до кипения полтора литра соленой воды, нарежьте стебли салата, тщательно промойте его листья. Очистите картофель, быстро вымойте и разрежьте на четыре части каждую картофелину. Варите картофель в кипящей воде примерно 20–25 минут. Как только он сварится, выньте картофель с помощью шумовки, отставьте в сторону кастрюлю с водой, картофель размягчите в пюре. Вновь положите картофель в воду, в которой он варился, и добавьте туда же салат. Варите еще примерно 10 минут. Поставьте нагреваться супницу. За 5 минут до подачи на стол добавьте в суп сливки, а также сливочное масло, не доводите больше до кипения, хорошо перемешайте и поперчите. Подавайте в очень горячей супнице.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 4 ЧАСА

Гаспаччо

Gazpacho

800 г очень спелых помидоров
1 крупная луковица
2 зубчика чеснока
1 красный перец
1 маленький огурец
500 мл воды
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка винного уксуса
соль, перец
кусочки льда
Дополнительно (желательно, но необязательно): 1/2 багета белого хлеба
2 ст. ложки оливкового масла.

Готовьте этот суп, который надо подавать очень холодным, по крайней мере за 4 часа до подачи на стол. Ошпарьте томаты горячей водой, снимите с них кожу, очистите лук и чеснок, разрежьте перец пополам, удалите зерна или промойте перец, очистите огурец, разрежьте его пополам и удалите семечки.

Все ингредиенты порежьте на очень маленькие кусочки и сложите в кастрюлю. Добавьте соль, свежемолотый перец и 1/2 л холодной воды. Размельчите все в блендере, добавьте масло и уксус. Полученную смесь перелейте в супницу и поставьте ее в холодильник на 3–4 часа. В момент подачи на стол наколите лед (примерно 10 кусочков). Если у вас нет размельчителя для льда, можете завернуть лед в чистую салфетку, положить ее на доску и раздавить лед с помощью скалки. Добавьте раскрошенный лед в суп.

Отрежьте от багета 10 кусочков, обжарьте их на сковородке с двумя столовыми ложками оливкового масла и подавайте этот хлеб вместе с супом.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

Овощной суп

Soupe bonne femme

1 небольшой кочан капусты
1 лук-порей
1 большая луковица
горсть щавеля
2 средних картофелины
100 г сливочного масла
мускатный орех
соль, перец

Нагрейте 1,5 л подсоленной воды, очистите овощи и тщательно промойте их под краном, очистите и мелко нарежьте луковицу и лук-порей.

Растопите сливочное масло в кастрюле. Когда масло побелеет, обжарьте в нем мелко порезанную луковицу и лук-порей. Перемешивайте деревянной ложкой. Порежьте капусту. Когда луковица и порей примут нужный цвет, добавьте капусту. Обжарьте ее до той поры, пока из нее не выйдет вся влага. Добавьте кипящую воду и мелко нарезанный картофель. Варите на слабом огне примерно 20–30 минут. Нагрейте супницу. За 5 минут до того, как подавать суп на стол, добавьте в него горсть щавеля, посыпьте немножко мускатного ореха и перец из мельницы, влейте в супницу и добавьте кусочек свежего сливочного масла.

Суп-пюре из раков

Bisque d'écrevisses

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

150 г риса
1 л светлого бульона
40 г моркови, из которой вынута середина
40 г репчатого лука
1 веточка тимьяна
1 кусочек лаврового листа
20 раков, каждый из которых весит примерно 40 г
100 мл коньяка
200 мл сухого белого вина
1 корень петрушки
150 г сливочного масла
соль, красный перец

Тщательно промойте рис и сварите его в двух третях бульона. Пока варится бульон, нарежьте морковь и лук очень мелкими кубиками и в сотейнике слегка обжарьте их на медленном огне в сливочном масле (кусочек масла размером с грецкий орех). Добавьте тимьян, лавровый лист, усильте огонь до максимума, положите раков и овощи, посолите и поперчите. При быстром нагреве раки сразу краснеют. Влейте коньяк, подожгите его, потушите почти сразу, налив сверху белое вино. Варите 8 минут.

Выберите раковые шейки (хвосты), извлеките из них мякоть и оставьте до подачи в небольшом количестве бульона. Панцири переложите в ступку, растолките в пасту, смешайте эту пасту с горячим рисом, снова разотрите в ступке, сильно нажимая на пестик, чтобы получилась смесь, похожая по консистенции на густые сливки. Протрите ее через тонкую ткань, отжимая до тех пор, пока смесь полностью не высохнет.

Положите полученное пюре в кастрюлю с бульоном или со сливками, поварите до легкого загустения. Затем снимите его с огня и добавьте свежее сливочное масло. Поперчите небольшим количеством красного перца.

Подавая суп-пюре, поставьте на стол раковые шейки, порезанные длинными ломтиками. Суп должен быть красного цвета, как раки после варки.

Суп с пореем и картофелем

Soupe de poirot et de pommes de terre

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

500 г картофеля
4 средние головки лука-порея
30 г сливочного масла
100 г сливок
соль, перец
Дополнительно: два пакетика вареных шкурок от сала (продаются в колбасных и мясных магазинах Лиона)

Вскипятите полтора литра соленой воды, очистите и промойте картофель. Очистите и тщательно промойте порей, нарежьте мелкими кусочками примерно по 1 см с помощью ножниц. В кастрюле обжарьте порей в сливочном масле. Когда порей станет более «сухим», вылейте в кастрюлю кипящую воду. Мелко нарежьте картофель и положите туда же. Варите примерно 20 минут. Нагрейте супницу, всыпьте немного свежемолотого перца и за 5 минут до подачи на стол добавьте свежие сливки. Хорошо перемешайте. Вылейте суп в супницу и подавайте очень горячим. За 10 минут до конца варки вы можете подогреть в нем шкурки от сала и хранить их потом на дне кастрюли в горячем виде, можете подать их на второе, вместе с черными маслинами и горчицей. В этом случае не добавляйте к супу сливки.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

Суп с травами

Soupe aux herbes

маленький кочан савойской капусты
10 листьев салата латука
15 листьев щавеля
20 листьев редиски
20 листьев сельдерея
1 луковица
маленький пучок кервеля
40 г сливочного масла
мускатный орех
2 яичных желтка
100 мл сливок
соль, перец
Дополнительно: 10 молодых стеблей глухой крапивы

Тщательно промойте все овощи, отложите щавель, кервель и крапиву в сторону, нарежьте остальные овощи тонкими ломтиками. Поставьте на огонь полтора литра соленой воды. В кастрюле обжарьте в сливочном масле мелко нарезанный лук. Когда он приобретет золотистый цвет, добавьте все овощи (кроме щавеля и кервеля). Хорошо перемешайте и нагревайте до тех пор, пока вся влага с овощей не испарится. Затем добавьте горячую воду. Варите 20 минут и добавьте щавель и кервель, а если у вас есть листья крапивы, то и их. Нагрейте супницу. Добавьте немного мускатного ореха в кастрюлю с супом и варите на медленном огне. Снимите суп с огня. Смешайте два яичных желтка со сливками и добавьте смесь к супу, хорошо перемешивая. Налейте в супницу и добавьте кусочек свежего сливочного масла.

Суп крестьянский

Soupe paysanne

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

1 маленький кочан савойской капусты
1 луковица
2 головки порея
4 моркови
2 репы
2 веточки сельдерея
1 пучок кервеля
40 г сливочного масла
половина багета обжаренного хлеба
соль, перец
Дополнительно: 100 г натертого сыра грюйер

Очистите и тщательно промойте все овощи, оставьте их в дуршлаге. Кервель отложите в сторону. Поставьте нагреваться полтора литра соленой воды. Нарежьте все овощи очень мелкими ломтиками. В кастрюле растопите сливочное масло. Когда оно побелеет, обжарьте в нем лук и порей на медленном огне, затем добавьте морковь, репу, сельдерей и капусту. Держите на огне до тех пор, пока овощи не «обсохнут», впитав в себя часть масла. Затем налейте горячую воду и варите еще примерно 30 минут. Нагрейте супницу. Обжаренный и нарезанный хлеб положите на дно супницы и посыпьте кусочки хлеба мелко нарезанным кервелем. Когда варка супа закончится, влейте его кипящим в супницу, так, чтобы суп закрыл хлеб и кервель, добавьте кусочек свежего сливочного масла, насыпьте немного свежемолотого перца. Сыр подавайте отдельно.

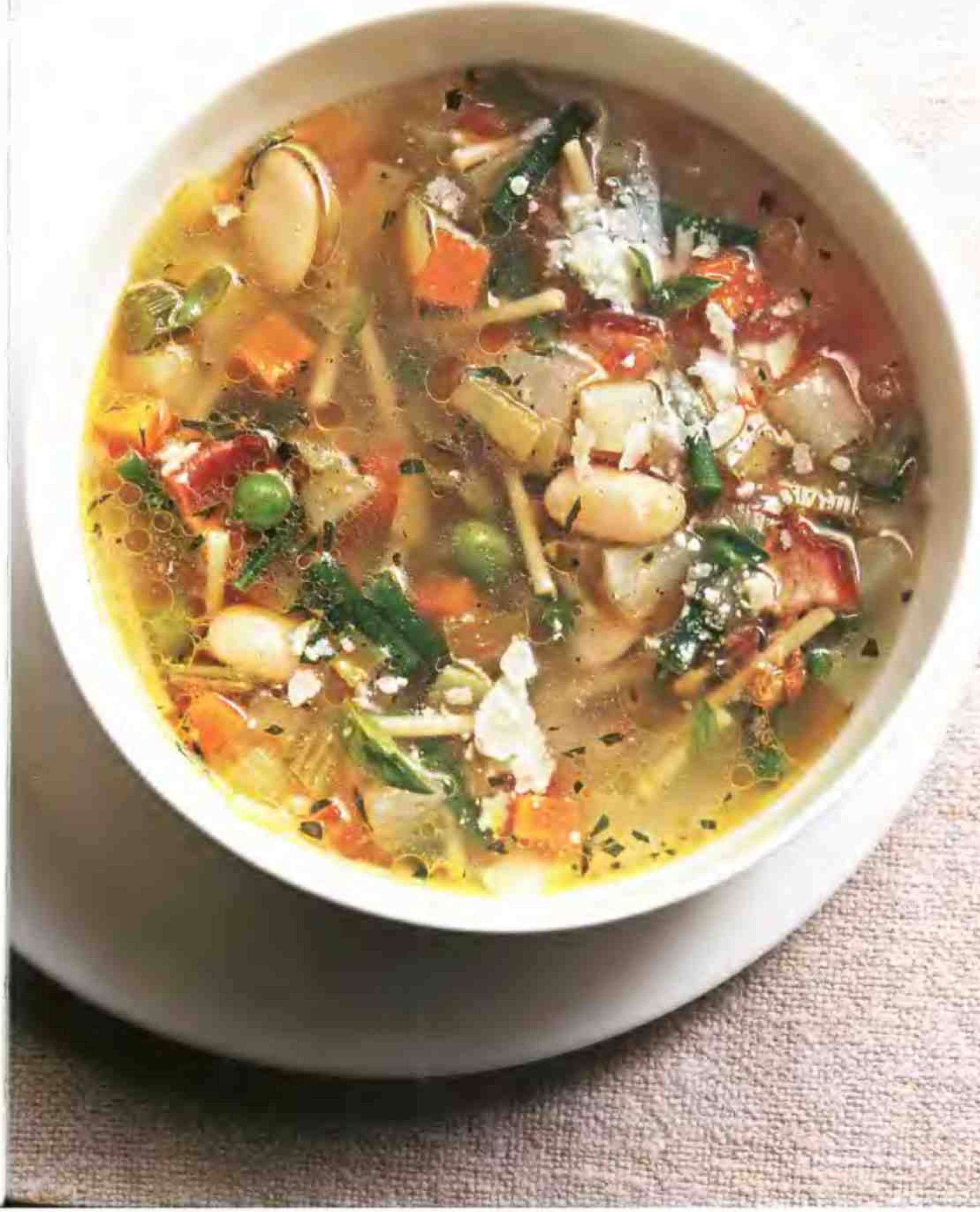
НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА
2 ЧАСА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 20 МИНУТ

Минестроне

Minestrone

2 горсти белой фасоли
1 толстый ломтик сала
125 г зеленой фасоли
2 моркови
3 средние картофелины
2 репы (лучше брюквы)
4 веточки сельдерея
3 головки порея (без зеленых листьев)
2 горсти зеленого горошка
4 больших помидора
1/2 чашки оливкового масла
2 зубчика чеснока
около 10 листьев базилика
100 г наломанных кусочками спагетти
500 г тертого сыра пармезан или грюйер
соль, перец

Если у вас сухая белая фасоль, то за 2 часа до готовки супа замочите ее в холодной воде. Если это свежесобранная белая фасоль, то замачивать ее не нужно. Срежьте с сала шкурку, замочите сало на полтора часа в холодной воде, затем оботрите салфеткой и нарежьте кубиками. Очистите зеленую фасоль, промойте ее холодной водой и оставьте в сторонке. Очистите морковь, картофель, брюкву и сельдерей, быстро промойте их в воде и нарежьте кубиками. Отложите в сторону. Разрежьте каждую головку порея на четыре части, тщательно промойте и нарежьте довольно мелко. Тоже отложите в сторону. Очистите зеленый горошек (если только вы не используете замороженный продукт) и также отложите в сторону. Обдайте помидоры горячей водой, снимите с них шкурку, нарежьте кубиками и положите в салатницу с растительным маслом и двумя очищенными зубчиками чеснока, а также базиликом, который вы тоже вымыли и обсушили. Тщательно разотрите все вилкой или пестиком. В течение этого времени вы должны поставить на огонь два литра соленой воды. Как только вода начнет закипать, положите в нее предварительно обсушенную белую фасоль, морковь, порей и сало. Накройте крышкой и варите примерно 40 минут. Затем добавьте картофель, брюкву и сельдерей, варите еще 15 минут, потом добавьте нарезанную зеленую фасоль и зеленый горошек, варите еще 15 минут. Нагрейте супницу. Возьмите немного получившегося у вас бульона и вылейте его в салатницу, туда, где у вас лежат чеснок, томаты, базилик и оливковое масло. Размешайте и вылейте полученную смесь в ваш суп. Добавьте спагетти, предварительно разломанные на кусочки. Варите еще 7–10 минут с открытой крышкой. Вылейте получившийся суп очень горячим в супницу, насыпьте сверху пармезан или натертый грюйер. Это надо сделать как раз в тот момент, когда вы подаете суп на стол. Можно также насыпать сыр в каждую тарелку.



НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

Суп с тапиокой

Soupe au tapioca

1 л мясного бульона или
1 л воды
70 г тапиоки
4 яичных желтка
30 г сливочного масла
100 г натертого сыра грюйер
мускатный орех
100 мл сливок
соль, перец

Поставьте на огонь 1 литр соленой воды или мясного бульона. Когда вода или бульон закипят, при постоянном помешивании медленно высыпьте тапиоку в горячую жидкость. Варите примерно 15 минут, продолжая часто размешивать, чтобы не образовались комочки. Нагрейте супницу. В большую миску поместите четыре яичных желтка, добавьте сливочное масло, натертый сыр грюйер, немного тертого мускатного ореха и тщательно все перемешайте с помощью вилки, постепенно добавляя сливки. Когда тапиока будет готова, третью часть ее вылейте в миску, хорошо перемешайте, а потом добавьте туда же оставшуюся горячую вареную тапиоку. Медленно нагрейте в течение 5 минут, не доводя до кипения, добавьте перец из мельницы, подавайте получившийся суп очень горячим в супнице. (Тапиока – мука, приготовленная из тропического растения маниока. – *Прим. перев.*)

Суп с огурцами

Potage au concombre

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

1 большой огурец
3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука
2 зубчика чеснока
15 ядер незрелого грецкого ореха
2 ст. ложки оливкового масла
4 стаканчика йогурта по 100 г без сахара и добавок
соль, перец

Очень важно приготовить этот суп как минимум за четыре часа до тех пор, как подавать его на стол, потому что его едят очень холодным.

Очистите огурец от шкурки, разрежьте его вдоль, удалите семечки, нарежьте мелкими кубиками, поместите в салатницу. Добавьте соль и оставьте на 45 минут или 1 час. Промойте лук, очистите чеснок, нарежьте все очень мелко на разделочной доске, отдельно нарежьте грецкий орех. Отложите в сторону. Когда из огурца выйдет сок, промойте его холодной водой, слейте воду и промокните огурец бумажной салфеткой или бумажным полотенцем. Положите огурец в супницу, добавьте мелко нарезанные кусочки грецкого ореха, масло, щепотку соли, немного свежемолотого перца, йогурт и мелко нарезанный зеленый лук (оставьте одну ложку зеленого лука для украшения). Все тщательно перемешайте до однородности и оботрите края супницы влажной бумажной салфеткой. Поставьте в холодильник на 3–4 часа. При подаче на стол высыпьте оставшийся зеленый лук в середину вашей супницы или миски с супом.

Польский суп

Potage polonais

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ
ВАРКА 3 ЧАСА 10 МИНУТ

800 г говядины
1 мозговая кость
3 средние моркови
1/4 крупного корня сельдерея
2 головки лука-порея среднего размера
маленький кочан савойской капусты
2 зубчика чеснока
2 луковицы лука-шалота
1 крупная луковица репчатого лука
30 г сливочного масла
4 зрелых томата среднего размера
1 гвоздика
4 средние картофелины
1 красная свекла
100 мл густых свежих сливок
виноградный уксус
соль, перец

Это блюдо получится гораздо лучше, если готовить его в два этапа. Выньте из холодильника мясо и мозговую кость, а также все составляющие этот суп компоненты за 2 часа до начала приготовления. Положите мясо и кость в кастрюлю с 2 л холодной, предварительной подсоленной воды. Доведите до кипения и с помощью шумовки удаляйте пену. Снимайте пену несколько раз, пока она не прекратит образовываться.

Очистите и вымойте морковь и сельдерей, нарежьте их тонкими ломтиками; промойте в большом количестве проточной воды порей, разрезанный на 4 части вдоль головки, а также нарезанную соломкой капусту. Очистите и мелко порубите чеснок и лук. Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте туда лук, чеснок и лук-шалот, оставьте ненадолго на слабом огне. В это время ошпарьте томаты и снимите с них кожицу, разрежьте томаты на 4 части, положите их в горячее сливочное масло, перемешайте, добавьте все овощи, кроме картофеля и свеклы, которые надо варить на следующий день. Перемешайте все, закройте крышкой и варите около 15 минут. Добавьте овощи к мясу, не забывая удалять пену с бульона. Положите в кастрюлю гвоздичку, добавьте соль и свежемолотый перец. Варите на медленном огне примерно 2 часа. Дайте остыть и поставьте в прохладном месте. На следующий день выньте то, что у вас получилось, из холодильника за 1,5 часа до того, как начнете разогревать эту смесь. Очистите картофель, быстро промойте его и разрежьте на мелкие кубики, добавьте их к тому супу, который вы приготовили накануне, и варите на медленном огне примерно 40 минут. Разогрейте супницу. Очистите свеклу, мелко нарежьте ее и добавьте в суп за 7 минут до конца его варки. Выньте мясо, которое надо подавать отдельно на горячем блюде. Налейте суп в супницу. Для подачи на стол положите в каждую тарелку 1–2 ст. ложки сливок и влейте чуть-чуть уксуса, сверху наливайте получившийся у вас горячий суп.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 25–30 МИНУТ

Крем-суп из спаржи

Velouté d'asperges

600 г спаржи
1 средняя луковица
1 маленький пучок петрушки
1 ст. ложка крахмала
1 ст. ложка сливок
50 г сливочного масла
соль, перец

Лучше всего для этого супа покупать мелкую зеленую спаржу.

Тщательно очистите спаржу, быстро промойте в холодной воде. Нарежьте кончики стеблей и оставшуюся мякоть (которая должна быть мягкой) полосками. Очистите лук, промойте петрушку и свяжите ее в пучок.

В 1 л кипящей подсоленной воды положите спаржу, лук и петрушку. Варите примерно 15–20 минут. Выньте все при помощи шумовки и оставьте воду, в которой варились овощи, на слабом огне. Нагрейте супницу. Разведите крахмал в мисочке с небольшим количеством холодной воды, потом добавьте его в овощной бульон, при этом перемешивайте деревянной ложкой до тех пор, пока жидкость снова не начнет кипеть. Уменьшите нагрев, добавьте сливки и сливочное масло и мешайте, чтобы загустело. Снова положите в полученную смесь спаржу, оставьте на огне на 3–4 минуты, потом вылейте в супницу. Подавайте очень горячим.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

Крем-суп из устриц

Velouté aux huitres

500 г картофеля
2 головки порея
40 г сливочного масла
1 неполная ст. ложка крупной соли
16 устриц среднего размера
пучок кервеля
100 мл густых свежих сливок
перец

Очистите картофель, быстро промойте в холодной воде и нарежьте кубиками, потом разрежьте лук-порей вдоль на 4 части, тщательно промойте в холодной воде и нарежьте очень тонкими палочками. Положите масло в кастрюлю, нагрейте, когда начнет образовываться пена, добавьте порей и картофель, перемешайте деревянной ложкой. Когда порей обжарится, добавьте 1,5 л горячей воды, добавьте крупную соль, затем накройте крышкой и варите 18–20 минут.

Поставьте греться мисочки, в которых вы будете подавать этот суп. Откройте устрицы и слейте с них сок в другую кастрюлю. Положите открытые устрицы без ракушек в кастрюлю с соком и поставьте нагреваться. Снимите с огня, когда сок закипит. Быстро вымойте кервель, просушите и нарежьте крупными кусочками. Измельчите смесь порея с картофелем и бульоном, в котором они варились, блендером, добавьте в эту смесь сок из устриц, предварительно пропустив его через очень мелкое сито. Затем влейте сливки и все хорошо перемешайте. Разложите в каждую мисочку по 4 устрицы и налейте на них очень горячий суп, который вы только что сварили. Добавьте свежемолотый перец. Сверху в каждую мисочку насыпьте нарезанный кервель.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

Суп из тыквы

Soupe de courge

500 г тыквы (лучше, если это будет тыква мускатная)
300 г картофеля
2 головки лука-порея
100 мл свежих сливок
12 крутонов, обжаренных на сливочном масле
60 г сливочного масла
мускатный орех
соль, перец

Очистите тыкву, промойте ее холодной водой и разрежьте на кубики размером примерно по 2 см. Очистите картофель, промойте и также разрежьте на кубики. Промойте порей, разрежьте его на кусочки. Варите тыкву и картофель, поместив их в холодную воду. В маленькой сковородке слегка обжарьте на сливочном масле порей. Когда порей впитает масло, добавьте его к тыкве и картофелю, которые варятся у вас в кастрюле. Варите примерно 20 минут на среднем огне с открытой крышкой. Когда закончите варить, размельчите содержимое кастрюли в миксере, чтобы получился крем. Попробуйте, если нужно, посолите дополнительно и добавьте свежемолотый перец. Варите еще 5–7 минут. Нагрейте супницу. Пока она греется, обжарьте в сливочном масле мелкие крутоны, приготовленные из хлеба, и держите их горячими. Добавьте к супу сливки и немного тертого мускатного ореха. Вылейте в очень горячую супницу и подавайте с крутонами.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС

Щи

Soupe au chou

400 г слегка подсоленной свиной грудинки
12 стаканов (3 л) воды
1 большой кочан зеленой капусты
5 картофелин
3 морковки
2 клубня репы
2 стебля лука-порея
1 большая головка репчатого лука
1 палочка гвоздики
1 ст. ложка свиного сала
кошерная соль
белый перец горошком
6 кусочков деревенского хлеба

Возьмите большую кастрюлю, наполните водой и положите в нее свиную грудинку. Доведите до кипения и варите на медленном огне 10 минут. Снимите пену. Кочан капусты очистите, промойте и разделите на четыре части. Затем в течение 5 минут бланшируйте в кипящей воде, после сразу достаньте из емкости.

Очистите картофель, морковь, репу, лук-порей и репчатый лук. Головку репчатого лука нашпигуйте палочкой гвоздики. Остальные овощи промойте и крупно нарежьте все, кроме картофеля.

Капусту, нарезанную морковь, репу, лук-порей и репчатый лук переложите в кастрюлю, затем добавьте свиное сало.

Снова доведите смесь до кипения, приправьте небольшим количеством кошерной соли и несколькими горошками белого перца. Накройте крышкой и варите на медленном огне 25 минут. Картофель нарежьте на четыре части и добавьте в суп. Варите еще 20 минут.

Во время подачи на стол положите в каждую тарелку по кусочку деревенского хлеба и залейте супом.

Тыквенный суп

Soupe au potiron

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

1 небольшая тыква (ок. 2 кг)
2 стакана (500 мл) куриного бульона
200 г жирных сливок
соль и перец по вкусу
мускатный орех
10 шт. гренок
несколько веточек кервеля (рубленого)

Срежьте верхушку тыквы. Аккуратно удалите семена и большую часть мякоти, убедитесь, что вы не повредили кожуру.

Мякоть освободите от длинных волокон и семян и нарежьте кусочками. Варите на пару 20 минут. Нагрейте куриный бульон.

Кусочки тыквы смешайте в кухонном комбайне, постепенно добавьте в кипящий куриный бульон и поварите некоторое время, пока смесь не станет относительно однородной. Введите сливки и хорошо перемешайте.

Приправьте суп солью, перцем и небольшим количеством свежего тертого мускатного ореха. Постепенно увеличьте огонь, доведите смесь до кипения и чуть-чуть поварите.

Гренки нарежьте маленькими кубиками.

Перелейте суп в полую тыкву, добавьте гренки. Затем посыпьте рубленым кервелем.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Луковый суп

Soupe à l'oignon

100 г сыра грюйер
400 г репчатого лука
100 г сливочного масла
2 ст. ложки муки
1,5 л бульона или воды
1 багет или 200 г белого хлеба
1 пакет панировочных сухарей
соль, перец
Дополнительно: 3 яичных желтка
сливки
1 стакан портвейна
мускатный орех

Это блюдо особенно ценится, если его подают ранним утром, после долгого застолья с обильной выпивкой. Лучше, если вы будете сами тереть сыр грюйер, так сыр получается вкуснее.

Очистите и мелко нарежьте лук. Положите сливочное масло в кастрюлю и обжарьте в нем лук. Когда лук сделается золотистым, добавьте две ст. ложки муки, перемешайте деревянной ложкой. После того как смесь станет золотистой, добавьте шесть половников горячего бульона, а если у вас нет бульона, то кипящую подсоленную воду. Варите на среднем огне примерно 15 минут. В течение этого времени обжарьте хлеб, который вы сначала разрежете пополам вдоль батона, а затем поперек на мелкие кусочки. В огнеупорную супницу положите хлеб слоями, чередуя слой хлеба со слоем тертого сыра и несколькими кусочками сливочного масла. Сверху посыпьте все перцем, но немного. Влейте горячий бульон и закройте крышкой на несколько минут. Сверху засыпьте суп панировочными сухарями, добавьте еще немного тертого сыра грюйер и поставьте в духовку с открытой крышкой примерно на 20 минут. Если вы хотите, чтобы этот суп имел более богатый вид, то перед тем, как наливать в супницу бульон, можете в какой-нибудь миске взбить три яичных желтка со сливками, туда же добавьте стакан портвейна, натертый мускатный орех и стакан горячего бульона. Все хорошо перемешайте и вылейте в кастрюлю с супом. Варите на медленном огне.

Вылейте бульон и то, что вы приготовили отдельно, в супницу.

Салат, как его готовят в Ницце 50
Салат из зеленой фасоли 52
Салатик из моего сада 53
Салат из красной или
из миланской капусты 55
«Мозги ткача», или лионский
сливочный сыр с
пряными травами 56
Кефалька по-восточному 57
Скумбрия в маринаде 58
Эндивий 60
Грибной салат 61
Творог по-венгерски 63
Артишоки 64
Артишоки по-гречески 65
Салат из шампиньонов 66
Салат-латук 68
Салат из цикория 69
Ассорти из маш-салата и свеклы 70
Кудрявый салат 73
Спаржа 74
Одуванчики с салом 75
Огурец со сливками 76
Салат с цыпленком 78
Мускусная дыня и прошутто 79
Табуле 81
Салат с крабовым мясом и рисом 82
Картофельный салат с лионскими
колбасками с фисташками 83
Артишоки «Баригуль» 84
Ассорти из сырых овощей 86

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Салат, как его готовят в Ницце

Salade niçoise

300 г картофеля
300 г томатов
300 г стручковой зеленой фасоли
1 маленький кочан салата латука
3 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка уксуса
1 луковица
кервель
соль, перец

Выложите в салатник равное количество картофеля, отваренного в воде, очищенного и нарезанного тонкими ломтиками, зрелых помидоров, у которых удалена плодоножка, снята кожица и вырезаны семечки (томаты следует разрезать на четыре части), зеленой фасоли, отваренной в соленой воде до готовности. Добавьте такое же количество салата, полейте маслом, уксусом, посыпьте солью и перцем. Добавьте мелко нарезанный лук и большую щепотку свежего кервеля.

Салат из зеленой фасоли

Salade de haricots verts

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 10–12 МИНУТ

1 кг стручковой зеленой фасоли
4 средних очищенных помидора
50 г свежих трюфелей
250 г шампиньонов

СОУС «ВИНЕГРЕТ»
50 мл орехового масла
20 мл винного уксуса из вина Божоле (Beaujolais)
2 мелко порезанных луковицы шалот
соль, свежемолотый перец

Сварите фасоль в кипящей воде, предварительно срезав жесткие волокна. После варки стручки должны оставаться слегка хрустящими. Когда фасоль сварится, ополосните ее холодной водой. Выложите фасоль в салатник, сверху разложите помидоры, порезанные на четыре части, трюфели, порезанные тонкими пластинами, и шампиньоны, нарезанные очень мелко. Перед подачей заправьте салат соусом винегрет, в который вы добавите мелко нарезанный лук.

Салатик из моего сада

Petite salade de mon jardin

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ

1 салат-латук
10 листьев кудрявого салата
10 растений рапунцель
2 маленьких цикорных салата
1/2 пучка кресс-салата
10 редисок
2 моркови
1/4 клубня сельдерея

ДЛЯ СОУСА «ВИНЕГРЕТ»
2,5 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка винного уксуса
соль, перец

Состав этого салата может меняться в зависимости от сезона и от вкуса того, кто его готовит. Можно добавлять зеленый или красный цикорий (красный цикорный салат сорта Trévise), молодые растения салата, салат с листьями, похожими на дубовые, портулак, салат индау (другое название – рокет или эрука. – *Прим. перев.*) и т.д. – все это зависит от региона, где вы живете. Соус «винегрет», приготовленный самым простым способом, сохранит всю свежесть такого салата. Количество соуса зависит от вашего вкуса. Надо поливать салат соусом в момент подачи на стол.

Промойте каждое растение в проточной воде, удалив предварительно корни и пожелтевшие листья. Обсушите салат, затем аккуратно заверните его в чистую ткань до момента его использования. Тщательно промойте редис, очистите корень сельдерея и морковь, вымойте их и пропустите через овощерезку, чтобы нарезать на очень мелкие кусочки, а затем положите на дно салатника. Разрежьте крупные листья салата-латука, удалите крупные стебли кресс-салата и нарежьте кудрявый салат, эндивий и рапунцель крупными кусочками. Полейте соусом в момент подачи на стол.

Салат из красной или из миланской капусты

Salade de chou rouge ou chou de Milan

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 6 МИНУТ
МАРИНОВАНИЕ 2 ДНЯ

1 маленький кочан красной капусты
1 зубчик чеснока
1/2 лаврового листа
100 мл уксуса
3 ст. ложки растительного масла
мелкая соль, свежемолотый перец

Первый способ

Возьмите маленький кочан капусты, снимите листья, удалите с них жилки, промойте листья и очень мелко нарежьте.

Залейте нарезанные листья кипятком, подержите в нем 6 минут, слейте воду. Разложите листья в керамической миске слоями, пересыпая каждый слой небольшим количеством мелкой соли. Между слоями положите зубчик чеснока, немного свежего молотого перца и кусочек лаврового листа, сверху влейте прокипяченный и охлажденный уксус, так чтобы капуста была полностью покрыта. Оставьте мариноваться в течение 2 дней в прохладном месте, не забывайте проверять, хорошо ли уксус покрывает капусту. Используйте следующим образом:

а) подавайте как есть;
б) слейте жидкость и добавьте 3 ст. ложки растительного масла на 150 г капусты;
в) после заправки растительным маслом добавьте равное количество кислых яблок, нарезанных тонкими ломтиками.

Второй способ

Вскипятите в кастрюле уксус, добавьте туда мелко нарезанную капусту, доведите до кипения и остудите. Слейте жидкость и в момент подачи на стол добавьте соль, перец и масло. Эти способы обработки делают капусту более мягкой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 2 ЧАСА

«Мозги ткача», или лионский сливочный сыр с пряными травами

Cervelles des canuts

1 зубчик чеснока
1 лук-шалот
несколько веточек кервеля
несколько перьев шнитт-лука
несколько веточек эстрагона
несколько веточек петрушки
200 г творожного сливочного сыра
100 мл густых сливок
2 ст. ложки оливкового масла
1/2 ст. ложки винного уксуса
1 багет
соль и перец по вкусу

ПО ЖЕЛАНИЮ
1 пучок розового редиса, промытого и нарезанного кружочками

Очистите чеснок и лук-шалот от шелухи. Мелко порубите и отложите в чашу.

Тщательно промойте веточки кервеля, перья шнитт-лука, веточки эстрагона и петрушки. Листья петрушки отделите от стебля. Кулинарными ножницами измельчите пряные травы и переложите в чашу. У вас должно получиться примерно по 1 ст. ложки пряной травы каждого вида.

Творожный сливочный сыр переложите в миску и взбейте с помощью венчика. Затем вмешайте оливковое масло и уксус, приправьте солью и перцем. И все хорошо перемешайте. После добавьте рубленый чеснок и лук-шалот, а затем пряные травы. Полученную массу охладите.

За 15 минут до подачи на стол багет разрежьте вдоль пополам и пожарьте его на гриле. Творожную массу выложите на тосты из багета; тосты будут намного вкуснее, если поверх творожной массы выложить кружочки редиса.

На заметку: творожный сливочный сыр («белый сыр») – это легкий сыр, консистенция которого представляет собой что-то среднее между довольно густым йогуртом и сливочным сыром. В нем содержится примерно 80% влаги. Если у вас не получится купить творожный сливочный сыр, вы можете сделать его самостоятельно, смешав рикотту, кварк (нежирный творожный сыр) или фермерский сыр и сметану или смешать прессованный творог и йогурт до получения однородной массы.

Лион был главным и крупнейшим шелкоткацким центром на протяжении многих веков; людей, занимавшихся шелкоткачеством, называли просто «ткачами», что и вдохновило французов назвать это блюдо именно так. Эту закуску по-прежнему подают в ресторанах Лиона.

Кефалька по-восточному

Petits rougets à l'orientale

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 8–10 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 1 ЧАС

12 небольших кефалек
4 томата
1 зубчик чеснока
4 ст. ложки оливкового масла
100 мл белого сухого вина
1 веточка тимьяна
1/2 лаврового листа
1 щепотка нитей шафрана
соль и свежий молотый перец
по вкусу

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ
1 лимон, очищенный и
нарезанный дольками

Томаты аккуратно выложите в кипящую воду и очистите от кожицы. Затем удалите семена и нарежьте мякоть. Раздавите зубчик чеснока. Возьмите большого размера жаропрочную посуду, чтобы уместилась вся рыба, и слегка смажьте ее маслом. Разогрейте духовку до 350 °С. У рыбок обрежьте жабры, но полностью рыбу не разделывайте, оставьте внутренности. Подсушите рыбу и выложите в посуду, плотно прислонив друг к другу каждую рыбку. В отдельной емкости смешайте соль, молотый перец, масло, белое вино, мякоть томатов и пряные травы. Полученную смесь выложите на рыбку. Поместите блюдо в духовку и запекайте в течение 10 минут. Затем слегка остудите при комнатной температуре, после поместите в холодильник и охлаждайте в течение 1 час. Блюдо подавайте охлажденным, каждую рыбку украсьте лимонной долькой.

Скумбрия в маринаде

Maquereaux marinés

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 10 МИНУТ
МАРИНОВАНИЕ 20 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 1 ЧАС

12 небольших скумбрий, выпотрошенных и вымытых
соль, перец

ВАРЕНЫЙ МАРИНАД
(смотри рецепт с. 83)
сухое белое вино
уксус
1 средняя морковь
1 крупная луковица
1 веточка тимьяна
1/2 лаврового листа

Выложите скумбрию в керамическое блюдо, которое можно помещать в духовку, посыпьте солью и перцем, покройте маринадом. Маринад предварительно варится в течение 20 минут и состоит из 2 частей сухого белого вина, 1 части уксуса, 1 моркови и 1 луковицы (нарезанных тонкими кружочками), а также тимьяна и лаврового листа. Запекайте рыбу в духовке 8–10 минут, остудите. Подавайте блюдо холодным, на каждую скумбрию положите кружочек очищенного лимона.

Эндивий

Endives

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

200 г сырого эндивия (разновидность цикорного салата)
50 г изюма
15–20 кусочков грецкого ореха

ДЛЯ СОУСА «ВИНЕГРЕТ»
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка уксуса, полученного из хереса
1 ч. ложка горчицы
соль, перец

Замочите изюм в мисочке с теплой водой. Обрежьте стебли эндивия и быстро промойте его кочанчики холодной водой. Разрежьте кочанчики вдоль на 4 части, обсушите их полотенцем. Нарежьте мелкими кусочками, положите в салатницу. Слейте воду с изюма, распределите изюм по поверхности салата, положите сверху грецкие орехи, приготовьте соус винегрет и полейте салат этим соусом при подаче на стол. Перемешайте.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ10 МИНУТ

Грибной салат

Champignons en salade

125 г зеленой фасоли
125 г шампиньонов
1 луковица лука-шалота

СОУС
2 ст. ложки арахисового масла
1 ст. ложка винного уксуса
1 ч. ложка горчицы
соль, перец

Поставьте на огонь 2 л подсоленной воды. Очистите зеленую фасоль, промойте ее, положите в кипящую воду и варите 10–15 минут. Отрежьте покрытые землей ножки грибов, тщательно их промойте, обсушите, нарежьте тонкими полосками и положите в салатник. Когда фасоль сварится, промойте ее холодной водой, обсушите и добавьте к шампиньонам. Очистите лук, мелко нарежьте его и посыпьте луком получившийся салат. Приготовьте соус и полейте салат этим соусом в момент подачи на стол. Хорошо перемешайте.

Творог по-венгерски

Fromage hongroise

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

6 красивых красных перцев (можно взять и зеленые)
18 маленьких творожных сырков
30 г мелко нарезанного сладкого лука
50 г сливочного масла
20 г зеленого лука
20 г самой лучшей паприки из Венгрии
10 г зерен тмина
соль, белый перец

Оботрите перцы тряпочкой и очистите их от семян. В миске тщательно перемешайте творог с мелко нарезанным луком, который предварительно надо обжарить в сливочном масле и охладить. Добавьте к этой смеси зеленый лук, паприку, семена тмина и посыпьте солью и перцем. Начините подготовленные вами перцы этим фаршем. Подавайте на блюде для сыра.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 7 МИНУТ
ВАРКА 40 МИНУТ

Артишоки

Artichauts

4 артишока
2 л воды
1 ст. ложка крупной соли

ДЛЯ СОУСА «ВИНЕГРЕТ»
1 чайная ложка крепкой горчицы
1 ст. ложка винного уксуса
3 ст. ложки орехового масла
соль, перец

Выбирайте артишоки с широко раздвинутыми листьями и без пятен, которые возникают от ударов; артишоки должны быть на вид хрустящими: все это признаки их свежести. Варить артишоки лучше в кастрюле из нержавеющей стали, чтобы они не изменили цвет при окислении металла.

Налейте в кастрюлю воду, добавьте соль. Отрежьте у артишоков кончики стеблей и удалите листья около этих кончиков. Полейте артишоки проточной горячей водой, затем варите в кипящей воде примерно 40 минут. Во время варки вода в кастрюле должна слегка кипеть. Когда артишоки сварятся, положите их в дуршлаг головками вниз, чтобы с них стекла вода. Приготовьте в миске соус винегрет: соль, перец, горчица, уксус, ореховое масло. Подавайте артишоки теплыми, соус поставьте рядом.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

Артишоки по-гречески

Artichauts à la grecque

12 мелких артишоков
12 маленьких белых луковичек
1/2 литра воды
15 г соли
3 лимона
10 горошинок перца
1 веточка тимьяна
1/2 лаврового листа
1 стебель сельдерея
1 щепотка или 1 веточка фенхеля
12 зерен кориандра
200 мл растительного масла

Поставить на сильный огонь кастрюлю с соленой водой, влить туда же сок 3 лимонов и положить плотно завязанный, тканевый мешочек с пряностями вместе с душистыми травами. Удалить стебель артишоков и укоротить листья на 2 см. Нарезать их на 4 части и положить вместе с луком в бурно кипящий маринад. Дать покипеть 5 минут, добавить масло и варить примерно 20 минут. Проверить, готовы ли артишоки, оторвав один листочек от донца артишока.

Выложить готовые артишоки в миску и остудить. Подавать холодными.

Салат из шампиньонов

Salade de champignons

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

300 г шампиньонов среднего размера, белых и твердых
1 лимон
1 щепотка сахарной пудры
сливки или растительное масло
соль, перец

Шампиньоны почистить, помыть и обсушить. Нарезать тонкими ломтиками, положить в салатник и посыпать солью, свежемолотым перцем и щепоткой сахара. Влить сок лимона и сливки (если нет растительного масла). Ароматизировать эстрагоном или кервелем или мелко нарубленным фенхелем. Можно также посыпать тимьяном, раздавленным чесноком, специями и так далее – все зависит от вашего вкуса!

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 8–10 МИНУТ

Салат-латук

Laitue

1 салат-латук среднего размера
2 яйца
маленькая баночка анчоусов в масле

ДЛЯ СОУСА
2 ст. ложки арахисового масла
1 ст. ложка винного уксуса
1 ч. ложка горчицы
соль, перец

Сварите вкрутую яйца 8–9 минут. Разрежьте каждое яйцо вдоль пополам, положите в сервировочный салатник, предварительно посыпав салатник солью. Откройте коробку с анчоусами, сверните каждый анчоус и положите рыбу к яйцам. Выложите салат-латук в другой сервировочный салатник. Приготовьте в отдельной мисочке соус, хорошо перемешайте и вылейте его на салат в момент подачи на стол, перемешайте снова.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 8–9 МИНУТ

Салат из цикория

Chicorée verte et rouge

125 г молодого зеленого салата
125 г красного цикорного салата
2 яйца
1 растение черешкового сельдерея
50 г черных маслин

ДЛЯ СОУСА
2 ст. ложки арахисового масла
1 ст.ложка винного уксуса
1 ч. ложка горчицы
соль, перец

Отрежьте у цикорных салатов корни, тщательно промойте и обсушите. Поставьте варить 2 яйца (8 или 9 минут для получения яиц вкрутую, в зависимости от того, вынули вы их из холодильника только что или нет). Промойте сельдерей, удалите жесткие волокна, разрежьте сельдерей на мелкие кусочки. Когда яйца сварятся, облейте их холодной водой и очистите от скорлупы, когда они остынут. Приготовьте соус непосредственно в салатнике. Разрежьте яйца на тонкие кружочки прямо в соусе, добавьте салат, разрезав каждое растение посередине, затем положите в салат черные маслины и сельдерей, перемешайте в момент подачи на стол.

Ассорти из маш-салата и свеклы

Mâche ou doucette à la betterave rouge

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ

250 г маш-салата (см. примечания)
1 сердцевина стебля сельдерея (мягкая часть внутренних жилок)
1 небольшая отварная свекла
1 ч. ложка дижонской горчицы
1 ст. ложка красного винного уксуса
2 ст. ложка масла грецкого ореха
соль и перец по вкусу

Срежьте подложку каждого пучка маш-салата, затем тщательно промойте листья и хорошо обсушите. Удалите волокнистые части сельдерея. Промойте остальные части сельдерея и нарежьте кружочками. Свеклу очистите и нарежьте кубиками. В салатнице смешайте горчицу, уксус, масло, соль и перец. Когда заправка будет готова, добавьте маш-салат, сельдерей и свеклу и встряхните салат, чтобы соус распределился равномерно. Сразу подавайте на стол.

Примечание: листочки маш-салата, особенно мелкие, как правило, очень нежные и мягкие на вкус; если вам этого недостаточно, можно вместо маш-салата использовать листья молодого шпината с той же заправкой.

Кудрявый салат

Frisée

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ

1 кочан кудрявого салата среднего размера
2 зубчика чеснока
2 хлебных крутона

ДЛЯ СОУСА
2 ст. ложки арахисового масла
1 ст. ложка винного уксуса
1 ч. ложка горчицы
соль, перец

Тщательно промойте салат, обсушите его, очистите зубчики чеснока, разрежьте каждый крутон на 4 части, натрите получившиеся кусочки чесноком. Отложите в сторону. Приготовьте соус прямо в салатнике, затем положите в этот соус крутоны, чтобы они хорошо пропитались. Крупно порежьте салат и положите сверху. Перемешайте в момент подачи на стол. Таким же образом вы можете приготовить салат из других видов растений.

Спаржа

Asperges

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
18–25 МИНУТ

1 кг спаржи
4 ст. ложки крупной соли

ДЛЯ СОУСА
«ВИНЕГРЕТ-МУСЛИН»
1 ч. ложка горчицы
3 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка винного уксуса
1 яичный белок
соль, перец

Тщательно очистите спаржу от твердых пленок, быстро промойте в холодной воде и сделайте из спаржи два пучка, каждый из которых надо перевязать веревочкой в двух местах, стараясь не поломать.

Вскипятите 2,5 л воды, хорошо посолив ее. Когда вода закипит, положите в нее спаржу, доведите снова до кипения, потом убавьте температуру: нужно, чтобы вода только слегка булькала. Варите 18–25 минут.

Проверьте, хорошо ли сварилась спаржа, при помощи ножика с острым концом: если он легко проникает в мякоть спаржи, можете вынуть спаржу из воды и разложить на специальном блюде, которое предназначено для того, чтобы со спаржи стекала вода. Можете поместить спаржу на сложенную в несколько раз белую салфетку, а салфетку выкладывают затем на сервировочное блюдо. Не забудьте удалить веревочки, которыми была связана спаржа. Подавайте спаржу теплой, отдельно поставьте соус на выбор: или просто соус винегрет, или соус винегрет-муслин, либо голландский соус и т.п.

Одуванчики с салом

Pissenlits au lard

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 7 МИНУТ

350 г одуванчиков
2 ломтика не очень соленой грудинки (200 г)

ДЛЯ СОУСА «ВИНЕГРЕТ»
1 ч. ложка крепкой горчицы
1 ст. ложка винного уксуса
3 ст. ложки рапсового или оливкового масла
соль, перец
Дополнительно: крутоны, натертые чесноком (хлеб + 2 зубчика чеснока)

Тщательно переберите одуванчики и разрежьте растение посередине, замочите в холодной воде, затем промойте в проточной воде каждое растение несколько раз, обсушите и положите в салатник. Удалите с грудинки кожицу, разрежьте мясо и сало на кубики по 1 см. Нагрейте сковородку, не кладя в нее никакой жир, обжарьте в этой сковородке кусочки сала примерно в течение 7 минут, чтобы они стали золотистыми, перемешивайте деревянной ложкой. В это время приготовьте в миске соус винегрет: горчица, соль, перец, уксус, масло. Когда кусочки сала станут достаточно золотистыми, вылейте жир, который накопился у вас в сковородке, а поджаренные кусочки положите на салат. Добавьте соус винегрет, перемешайте и немедленно подавайте на стол. Если вы хотите подать к этому салату крутоны с чесноком, то приготовьте их заранее. Батон или багет следует разрезать вдоль, отрезав корку. Главное, чтобы корка была как можно большего размера, большей длины. Очистите чеснок и сильно натрите чесноком хлеб, чтобы чеснок раздавился на корке и пропитал его своим соком.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Огурец со сливками

Concombre à la crème

2 огурца
2 ст. ложки свежих сливок или 1/2 стаканчика натурального йогурта (без сахара и добавок)
1/2 лимона, пучок зеленого лука
соль, перец

Огурцы не всегда хорошо перевариваются, вы сможете избежать некоторых неприятностей, если не поленитесь их очистить и выдержать какое-то время в соленой воде. После того как вы очистили огурцы, нарежьте их не очень тонкими ломтиками, выложите в тарелку, посолите с одной стороны, переверните вилкой, посолите с другой стороны и оставьте на полчаса в прохладном месте. В это время положите в миску сливки, сок выжатого лимона (не забудьте вынуть семечки), мелко порезанный зеленый лук и посыпьте свежемолотым перцем. Перемешайте. Выньте огурцы из холодильника, быстро промойте их, оботрите бумажной салфеткой и выложите на сервировочное блюдо, полейте соусом, подавайте в холодном виде.

Салат с цыпленком

Poulet en salade

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ

2 грудки жареного или отварного цыпленка
1 небольшое соцветие салата-латука (салат «Бостон») мягкие бледные листочки «кудрявого» цикорного салата
1 сердцевина корня сельдерея (мягкая часть внутренних жилок)
100 г сыра грюйер
4 маленьких головки молодого репчатого лука
1 зубчик чеснока (по желанию)
3 крупных томата
около 1 стакана черных оливок
100 г (1 стакан) ядер грецких орехов
1 ст. ложка хересного уксуса
3 ст. ложки оливкового масла
соль и перец по вкусу

Этот салат можно подавать как самостоятельное блюдо – особенно он будет кстати в летний вечер.

Промойте и крупно порубите салат-латук и цикорный салат. Сельдерей промойте и нарежьте кубиками размером 1 см. Нарежьте сыр. Репчатый лук очистите от шелухи и нарежьте тонкими кольцами. Очистите от шелухи головку чеснока и мелко порубите (если используете).

Мясо цыпленка нарежьте полосками.

Ошпарьте горячей водой томаты, очистите их от кожицы и нарежьте дольками.

Мясо цыпленка, салат-латук, цикорный салат, сельдерей, репчатый лук, сыр, оливки, томаты и ядра грецких орехов выложите в салатницу и перемешайте.

В небольшой чаше приготовьте заправку для салата: смешайте уксус, масло, соль, перец и чеснок (если используете). Заправьте салат, встряхните его, чтобы соус распределился равномерно, и сразу подавайте на стол.

Мускусная дыня и прошутто

Melons et jambon de Parme

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 1 ЧАС 15 МИНУТ

4 маленьких или 2 больших мускусных дыни
8 очень тонких кусочков прошутто
дробленый лед

Убедитесь, что дыни спелые. Если вы храните их в холодильнике, то лучше сначала положить их в полиэтиленовый пакет, потому что по-настоящему спелые дыни пропитают своим ароматом все продукты, лежащие там. Или же за 1 час до начала приготовления поместите целиковую дыню в большую чашу с ледяной водой.

Это блюдо можно подавать различными способами; следующий способ мне кажется особенно привлекательным. На большую сервировочную тарелку положите дробленый лед. Если вы используете маленькие дыни, срежьте их верхушки чуть ниже стебля и отложите в сторону. Ложкой выскоблите все семена, затем выложите по два кусочка прошутто вокруг отверстия каждой дыни. Сделайте из прошутто складочки так, чтобы они выглядели как модный воротничок. Поместите верхушки дынь со стебельком на место, поверх воротничка и подавайте на стол.

Если дыни большого размера, просто разрежьте их пополам, выскоблите семена, украсьте каждую половинку прошутто способом, описанным выше, и подавайте на стол.

Это восхитительное блюдо подают с бокалом красного портвейна.

Табуле

Taboulé

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

125 г крупы булгур или пшеничной (иногда в словарях французское слово semoule переводят как «манная крупа», на самом же деле эта французская крупа несколько более крупного помола, чем наша манка. – *Прим. перев.*)
200 г помидоров
2 веточки свежей мяты
несколько перьев зеленого лука
100 г зеленого горошка (свежего или замороженного)
2/3 стакана оливкового масла
сок двух лимонов
соль, перец

В зависимости от вашего вкуса можно добавлять к этому блюду другие ароматические травы, это ничем не повредит вкусу данного салата, лично я предпочитаю его без излишеств.

Сварите крупу в соответствии с указаниями на упаковке. Затем положите ее в салатницу, полейте ее маслом, лимонным соком, посолите и добавьте перец, предварительно смешав его с солью, все хорошо перемешайте и дайте остыть. Ошпарьте помидоры горячей водой и очистите их от шкурки. Мелко нарежьте их, поместите в тарелку, посолите, поперчите, добавьте мяту и мелко порезанный зеленый лук. Отварите зеленый горошек в 0,5 л соленой воды в течение 10–12 минут (если горошек замороженный, то пользуйтесь инструкциями на упаковке), затем слейте воду и дайте горошку остыть. Когда сваренная крупа и горошек остынут, перемешайте их. Попробуйте приготовленную вами заливку, добавьте, если нужно, соль и перец, поставьте в холодильник, выложив в сервировочное блюдо. Табуле следует подавать очень холодным.

Салат с крабовым мясом и рисом

Salade de riz

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15–20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ

200 г крабового мяса высшего сорта
¾ стакана длиннозерного риса
1 щепотка шафрана
100 г лущеного гороха
120 мл майонеза (см. с. 552)
20 черных оливок
соль по вкусу

Возьмите кастрюлю среднего размера, наполните 750 мл воды и доведите до кипения. Слегка посолите, приправьте шафраном и размешайте. Затем добавьте рис и варите на умеренном огне, не накрывая крышкой, в течение 15 минут. Тщательно слейте воду, затем выложите рис в салатницу.

В другой кастрюле, в слегка подсоленной воде, сварите горох. Время варки 10–12 минут, до мягкости. Если вы используете замороженный горох, следуйте инструкциям на упаковке. Слейте воду, затем переложите горох в салатницу к рису.

Отделите 4 хороших кусочка крабового мяса от клешней, положите на тарелку и на время оставьте в стороне. Разделайте оставшееся крабовое мясо, удалив все хрящи, и отложите на другую тарелку.

Когда рис и горох полностью остынут, добавьте к ним небольшое количество крабового мяса.

Перед подачей на стол заправьте салат майонезом. Сверху украсьте салат мясом с клешней краба. Вокруг мяса выложите оливки.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 40 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Картофельный салат с лионскими колбасками с фисташками

Salade de pommes de terre et saucisson pistaché

1 подсушеная лионская колбаска с фисташками
1 кг картофеля желтого твердого сорта, например «Юкон Голд» или «Эстима»
1 щепотка кошерной соли
около 100 мл белого вина
2 ст. ложки дижонской горчицы
1 ст. ложка белого винного уксуса
3 ст. ложки арахисового масла (или другого нейтрального масла)
соль и свежий молотый перец по вкусу
2 головки лука-шалот
5 веточек кервеля
2 веточки плоской петрушки

Приготовьте все ингредиенты для салата, чтобы вы смогли сразу подать его, пока колбаски буду еще теплыми.
Колбаски выложите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она полностью их покрыла. Доведите до кипения и варите 30 минут. Снимите кастрюлю с огня и на 5 мин. оставьте в ней колбаски, не сливая воду.
Промойте картофель и выложите в кастрюлю с холодной водой, добавив щепотку кошерной соли. Доведите до кипения и варите в течение 20 минут или до готовности (с помощью кончика ножа проверьте, сварился ли картофель; он должен быть достаточно твердым).
Пока картофель еще не остыл, очистите его от кожуры и нарежьте тонкими ломтиками. После сразу же залейте его белым вином.
Приготовьте заправку для салата: смешайте горчицу, уксус, соль, перец и масло. Картофельные кусочки равномерно покройте заправкой.
Лук-шалот очистите от шелухи и мелко нарежьте. Листья кервеля отделите от стеблей и вместе с петрушкой порубите.
Колбаски нарежьте толстыми кружочками.
Кусочки картофеля и еще теплые колбаски выложите на сервировочное блюдо. Затем посыпьте измельченным луком-шалотом, петрушкой и кервелем.

Артишоки «Баригуль»

Artichauts “barigoule”

ДЛЯ 4 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

8 (общим весом в 600 г) крошечных артишоков
8 маленьких головок репчатого лука
4 шт. грибов среднего размера
4 крупных томата
125 г соленой свинины или бекона
3 ст. ложки оливкового масла
2 зубчика чеснока
1 веточка тимьяна
1/4 лаврового листа
соль и перец по вкусу

В большую кастрюлю налейте 2,5 л воды и доведите воду до кипения.

Обрежьте листья с каждого артишока примерно на 1/3 длины, начиная сверху. Срежьте стебли, затем удалите жесткие верхние листья, окружающие основание корзинки артишока, и разделите каждый артишок на четыре части. С помощью ложки выскоблите сердцевины плодов. В теплой воде быстро ополосните артишоки, затем поместите их в кипящую воду и варите 15 минут, после слейте воду.

Пока варятся артишоки, очистите от шелухи репчатый лук. Если луковицы небольшие, оставьте их целиком. Срежьте грязную часть с ножки каждого гриба, затем промойте их и разрежьте на четыре части. Бланшируйте томаты, очистите их от кожицы и нарежьте. Удалите кожуру с бекона или свинины (что готовите). Нарежьте кубиками, размером в 1 см, и обжаривайте в сковороде с антипригарным покрытием в течение 5–7 минут.

В сковороде с высокими бортиками или чугунной кастрюле нагрейте масло. Выложите туда томаты, грибы, репчатый лук, чеснок, лавровый лист и свинину (или бекон). Готовьте 10–20 минут до тех пор, пока из овощей не испарится половина влаги, затем добавьте артишоки и приправьте блюдо солью и перцем. После накройте сковороду крышкой и готовьте на медленном огне 25 минут.

Закуску подавайте горячей, можно прямо в сковороде, в которой готовили артишоки, или на сервировочном блюде.

Примечание. артишоки, приготовленные таким способом, будут вкусными как в холодном виде, так и в горячем.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 1 ЧАС
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

Ассорти из сырых овощей

Hors-d'œuvre variés

500 г молодого картофеля
2 ст. ложки оливкового масла
225 г стручковой фасоли
4 яйца
1 небольшое соцветие
салата-латука
(салат «Бостон»)
1 пучок редиса
4 маленьких сердцевины
клубней сельдерея (мягкая
часть внутренних жилок)
1 огурец
4 томата среднего размера
4 крошечных артишока
немного лимонного сока
500 г бобов
200 г консервированного
тунца в масле
30 г консервированных
анчоусов в масле
около 1 стакана (150 г) черных
оливок
паста из анчоусов (см. с. 555)
3 ч. ложки дижонской горчицы
3 ст. ложки красного винного
уксуса
9 ст. ложки оливкового масла
соль и перец по вкусу
1 батон хлеба из муки грубого
помола или деревенский хлеб
сливочное масло

Промойте картофель и варите его прямо в кожуре в течение 30 минут, затем очистите его и нарежьте ломтиками. Переложите на сервировочное блюдо, посолите, поперчите и полейте 2 ст. ложками оливкового масла. Аккуратно размешайте и оставьте охлаждаться.

Очистите стручковую фасоль, промойте и дайте воде стечь. Переложите фасоль в большую кастрюлю со слегка подсоленной водой и готовьте на медленном огне в течение 10–15 минут. Затем попробуйте фасоль на вкус, чтобы проверить степень ее готовности (она не должна быть слишком разварена). Откиньте фасоль на дуршлаг, быстро охладите под холодной проточной водой и отложите в чашу.

Яйца, если вы их взяли прямо из холодильника, варите в течение 9 минут, в другом случае варите 8 минут, пока яйца не сварятся вкрутую. Слейте воду и охладите под холодной проточной водой. Очистите от скорлупы, разрежьте каждое яйцо пополам в длину и отложите в сторону.

Промойте салат-латук, удалите жилку с середины каждого листика, переложите листики на тарелку или на блюдо и на время уберите в сторону.

Обрежьте листья редиса, тщательно промойте его и также отставьте в сторону. Промойте сельдерей, переложите на блюдо и также отложите.

Огурцы очистите от кожицы, нарежьте толстыми ломтиками, переложите в большую чашу и посолите. Оставьте на 20 минут. Затем откиньте огурцы на дуршлаг и промойте под холодной проточной водой. После обсушите на бумажном полотенце, переложите на сервировочное блюдо и отставьте в сторону.

Промойте томаты и вытрите насухо, удалите семена и нарежьте клиньями с помощью ножа из нержавеющей стали, переложите на сервировочное блюдо, посолите и отставьте.

Обрежьте плодоножки артишоков и опустите в большую чашу с холодной водой, добавьте лимонный сок, взболтайте их, чтобы промыть и удалить грязь, затем переложите на тарелку и отставьте в сторону.

Очистите бобы от шелухи и снимите с бобов кожицу.

Переложите в чашу и отставьте в сторону.

Выложите тунец на небольшое сервировочное блюдо, на другое блюдо выложите анчоусы, а оливки – в чашу.

Подберите для каждого ингредиента симпатичные чаши нужных размеров, в которых будете их подавать. Уберите все в холодильник и охлаждайте в течение 1 часа.

Перед подачей на стол выложите пасту из анчоусов в маленькую чашу и приготовьте заправку из масла и уксуса, смешав горчицу, уксус, оливковое масло, немного соли и перца.

В тостере подрумяньте хлеб из расчета один или два кусочка на каждого гостя. Затем выставите на стол блюда с овощами, яйцами, рыбой, соусы и сливочное масло. И предоставьте гостям обслужить себя самим – они могут обмакивать овощи в один из соусов или есть их в чистом виде с маслом, слегка посолив.

Советы по сервировке стола: на приготовление этой закуски понадобиться время, но оно того стоит. Закуску можно подавать до или вместе с шашлыком, свининой или мясом ягненка, приготовленным на решетке-барбекю. Также закуску можно подавать самостоятельно на полдник или в качестве легкого летнего ужина.

Суфле с пармезаном 90
Суфле с ветчиной 90
Вареная горячая колбаса с теплым картофельным салатом 92
Цикорный салат с ветчиной 93
Крокеты из домашней птицы 95
Колбаса в тесте 96
Горячая колбаса по-лионски 98
Горячая ветчина 99
Салат из чечевицы 101
Картофельный салат 102
Ризотто с печенью птицы 103
Гужер 104
Запеканка из кнелей 107

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 15 МИНУТ

Суфле с пармезаном

Soufflés au parmesan

400 мл молока
75 г муки
60 г сыра пармезан или грюйер
30 г сливочного масла
4 яйца
2 ч. ложки молока
мускатный орех
соль, перец

Вскипятите молоко. Когда оно немного остынет, маленькими порциями влейте его в муку, тщательно перемешивайте, чтобы получилась однородная смесь, гладкая, без комочков. Посолите, добавьте щепотку молотого перца и натертого мускатного ореха. Непрерывно помешивая, доведите полученную смесь до кипения и тут же снимите с огня. Добавьте к получившемуся густому соусу сыр, сливочное масло и 4 яичных желтка, к которым предварительно прибавьте 2 ч. ложки молока.

В отдельной посуде взбейте в крепкую пену 4 яичных белка и аккуратно смешайте их с получившейся ранее массой.

Разложите смесь по маленьким фарфоровым формочкам и запекайте в не очень горячей духовке в течение 10 минут.

Подавайте на стол горячим.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

Суфле с ветчиной

Soufflés au jambon

250 г постной вареной ветчины
30 г сливочного масла
$^1/_2$ л соуса Бешамель
1 щепотка перца паприка
3 яйца

Тщательно измельчите ветчину со сливочным маслом и протрите через мелкое сито. Выложите полученное пюре в очень горячий соус Бешамель и поперчите. Добавьте 3 яичных желтка, потом взбитые в крепкую пену белки, стараясь, чтобы белки не опали. Выложите получившуюся смесь в смазанную маслом форму для суфле или в маленькие фарфоровые формочки. Запекайте в духовке при средней температуре. Смесь вдвое увеличится в объеме и выйдет из формочек. Блюдо подавайте на стол немедленно, очень горячим.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Вареная горячая колбаса с теплым картофельным салатом

Saucisson chaud, pommes à l'huile

1 большая или 2 среднего размера вареной свиной колбасы (Лионской колбасы или другой) общим весом 800 г
600 г молодого картофеля
½ пучка шнитт-лука
3 ст. ложки оливкового масла
1½ ст. ложки белого винного уксуса
соль и перец по вкусу

Промойте картофель, поместите в большую кастрюлю с небольшим количеством слегка подсоленной воды и доведите до кипения. Варите в течение 30 минут.

Колбасу в нескольких местах проколите булавкой или кончиком ножа, затем поместите в другую кастрюлю, наполненную 8 стаканами (2 л) слегка подсоленной холодной воды. Доведите до кипения и сразу же уменьшите огонь, варите на медленном огне 25 минут (не кипятите).

Промойте шнитт-лук и промокните насухо бумажным полотенцем. Кухонными ножницами мелко нарежьте шнитт-лук и отставьте его в сторону.

Картофель и колбаса сварятся почти одновременно. Чтобы колбаса не остыла, накройте кастрюлю крышкой, затем, когда картофельный салат будет готов, достаньте колбаски из кастрюли.

С помощью кончика ножа проверьте степень готовности картофеля: клубни должны быть средней твердости. Когда картофель сварится, очистите его от кожуры, пока он не остыл. Нарежьте картофель толстыми ломтиками и выложите в салатницу и полейте заправкой из оливкового масла, уксуса, белого вина, соли, перца и шнитт-лука. Слегка встряхните салат, чтобы соус распределился равномерно.

Достаньте колбаски из воды, нарежьте толстыми ломтиками и выложите на теплое блюдо.

Колбаски подавайте к столу вместе с картофельным салатом.

Другой способ подачи: колбаски можно подавать с горчичным соусом. Приготовьте соус винегрет (см. с. 542), но вместо уксуса используйте лимонный сок и двойную порцию горчицы.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 50 МИНУТ

Цикорный салат с ветчиной

Endives au jambon

1 кг Бельгийского цикорного салата
1½ ч.ложка (10 г) соли
сок половины лимона
1½ ст. л. (20 г) сливочного масла
4 ломтика ветчины
200 мл крем-фреша или густых сливок
100 г тертого сыра грюйер
перец

Духовку нагрейте до 180 ºС.
Удалите внешние листья цикорного салата. С помощью небольшого ножа срежьте корзинки у каждого кочана, затем промойте горячей водой.
Кастрюлю наполните 1,5 л воды, посолите и добавьте лимонный сок. Доведите до кипения, затем добавьте цикорный салат. Готовьте 20 минут, после слейте воду.
Выложите салат на смазанную маслом форму для выпечки. Ветчину нарежьте маленькими кусочками и выложите поверх листьев салата. Затем равномерно залейте сливками, после посыпьте тертым сыром и приправьте перцем. Запекайте в духовке 25–30 минут, пока блюдо ни приобретет золотисто-коричневый оттенок.
Подавайте на стол в форме для выпечки.

Крокеты из домашней птицы

Croquettes de volaille

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ЖАРКА 15 МИНУТ

250 г вареного мяса птицы
100 г постной вареной ветчины или языка
50 г сырых трюфелей (лучше всего использовать их в сезон)
100 г шампиньонов
50 г сливочного масла
400 мл бархатистого супа из домашней птицы
4 яйца
50 г муки
50 г крошек очень черствого хлеба
растительное масло для фритюра

Разрежьте мясо птицы, ветчину или язык, трюфели и шампиньоны на очень мелкие кубики. В форму соответствующего размера положите сливочное масло, быстро нагрейте форму, добавьте шампиньоны, а спустя несколько секунд – трюфели и, наконец, бархатистый суп. Выпарите половину жидкости и положите мясо птицы. Доведите до кипения и тут же снимите с огня, добавьте 3 сырых яичных желтка, хорошо перемешайте. Равномерно распределите полученную массу в смазанной сливочным маслом форме, смажьте кусочком сливочного масла и остудите.

Пока приготовленная масса остывает, приготовьте хлебные крошки. Для этого растолките хлебную корку со щепоткой муки в чистой салфетке и пропустите через сито со средними отверстиями или через дуршлаг. Вы получите свежие панировочные сухари.

В небольшой миске взбейте 1 яйцо.

Когда ваша смесь остынет, разделите ее на порции, примерно по 50 г каждая. Придайте каждой из этих порций овальную форму, обваляйте каждый кусочек в муке, затем во взбитом яйце и, наконец, в свежих панировочных сухарях (если у вас их нет, можете заменить сухими панировочными сухарями).

Непосредственно перед подачей на стол обжарьте крокеты в очень горячем растительном масле. Они должны иметь хрустящую золотистую корочку, а внутри быть по консистенции похожими на крем. Выложите крокеты на салфетку и подавайте с томатным соусом.

Колбаса в тесте

Saucisson en brioche

НА 5–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА И ЗАПЕКАНИЕ
1 ЧАС 20 МИНУТ

1 свиная колбаса для варки и жарки, весом 1 кг и длиной примерно 30 см
$^1/_4$ литра вина Божоле
500 г теста для бриошей
1 яичный желток
мука

Положите колбасу в холодную воду, варите 30 минут, при этом держите посудину в стороне от сильного огня, чтобы колбаса варилась постепенно и вода не кипела. Когда колбаса будет готова, дайте ей остыть в воде, в которой она варилась. Снимите кожуру с колбасы и обжарьте в течение нескольких минут в очень горячей духовке, чтобы из колбасы вытек жир, слейте этот жир, добавьте вино и выпарите его.
На противень выложите тесто для бриошей, чтобы получился пласт, более длинный, чем колбаса, шириной 15 см. Смажьте колбасу яичным желтком и посыпьте мукой, заверните в тесто, стараясь, чтобы оно плотно прилипло к колбасе. Украсьте поверхность теста несколькими кусочками, которые вы отложили в сторону, или рисунками, сделанными кончиком ножа. Дайте тесту немного подойти, а затем запекайте в горячей духовке (220 °С) примерно полчаса, чтобы тесто по всей поверхности приобрело золотистый цвет. Колбасу в тесте подают нарезанной ломтиками. Можно также подать к этому блюду очень вкусный перигорский соус. (Соус из равного количества Мадеры и говяжьего бульона, в который добавляются трюфели, после этого смесь выпаривается до загустения. – *Прим. ред.*)

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 45 МИНУТ

Горячая колбаса по-лионски

Saucisson chaud à la lyonnaise

1 свиная колбаса высокого качества весом 800 г
1 кг картофеля

Положите колбасу в большую кастрюлю, залейте 2–3 л холодной воды, доведите до кипения и поддерживайте постоянную температуру, не давая бурно кипеть, в течение 25–30 минут. Затем снимите кастрюлю с сильного огня, поставьте на край конфорки и держите еще четверть часа.

Горячую колбасу подают с гарниром из картофеля. Картофелины должны быть одинаковыми по величине, очищенными и сваренными на пару. Это очень простое блюдо является типичным лионским. Его едят в начале трапезы со свежим сливочным маслом.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Горячая ветчина

Jambon chaud

4 толстых ломтя ветчины
1 мелко нарубленная луковица лука-шалота
1 ст. ложка сахарного песка
4 ст. ложки уксуса
30 г сливочного масла
1 ст. ложка томатной пасты
1,5 стакана сухого белого вина
50 мл сливок
соль, перец

Покупайте ветчину на кости.
Очистите луковицу, мелко ее нарежьте, можно с помощью овощерезки. Нагрейте сервировочное блюдо. Положите в сковородку сахар и уксус, нагревайте, пока не испарится уксус. Добавьте сливочное масло, перемешивая вилкой, а затем нарезанный лук. Дайте луку слегка подрумяниться, добавьте томатную пасту и влейте белое вино. Упаривайте на среднем огне примерно 5 минут. Положите в сковородку ветчину, разогрейте ее с двух сторон. Когда ветчина будет очень горячей, выложите ее на сервировочное блюдо и не давайте ей остыть. Добавьте в сковороду сливки, посолите, поперчите и перемешайте до однородности, подогревая. Горячим соусом полейте ветчину. Подавайте в горячем виде. Это блюдо может сопровождаться капустой брокколи со сливочным маслом или зеленым шпинатом.

Салат из чечевицы

Salade de lentilles

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

300 г зеленой чечевицы
1 луковица среднего размера
150 г сала
1 маленький пучок зеленого лука
1 луковица лука-шалота

ДЛЯ СОУСА «ВИНЕГРЕТ»
1 ча. ложка крепкой горчицы
1 ст. ложка винного уксуса
3 ст. ложки орехового масла
соль, перец

Мелко нарежьте лук, промойте чечевицу в дуршлаге под холодной водой, затем выложите чечевицу в кастрюлю, залейте 2 л холодной соленой воды, добавьте лук, накройте крышкой и варите на слабом огне примерно 1,5 часа. За это время снимите шкурку с сала, нарежьте сало на кусочки размером в 1 см, промойте зеленый лук и мелко нарежьте его; очистите луковицу, мелко нарежьте на разделочной доске и оставьте в сторонке. Приготовьте в миске соус винегрет: соль, перец, горчица, уксус, масло. Примерно за 15 минут до конца варки чечевицы поместите сало в сухую сковородку и обжарьте кусочки сала, время от времени перемешивая. Когда сало приобретет золотистый оттенок, уберите огонь, вылейте жир, который собрался в сковороде, а кусочки сала сохраните в теплом месте, завернув их в бумажную салфетку. Когда чечевица сварится, слейте с нее воду и еще горячую чечевицу поместите в салатник. Налейте сверху соус винегрет, добавьте лук-шалот и зеленый лук. Перемешайте деревянной ложкой, стараясь не слишком раздавить чечевицу. Посыпьте сверху обжаренные кусочки сала. Подавайте в горячем или теплом виде с деревенским хлебом.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Картофельный салат

Salade de pommes de terre

800 г картофеля
1 луковица лука-шалота
1 небольшой пучок зеленого лука

ДЛЯ СОУСА «ВИНЕГРЕТ»
1 ст. ложка винного уксуса
3 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка горчицы
соль, перец

Промойте картофель и варите его в кожуре в 1,5 л соленой воды примерно 30 минут под крышкой. В это время приготовьте в миске соус винегрет. Очистите и мелко нарежьте лук на разделочной доске, промойте зеленый лук, обсушите его и мелко нарежьте ножницами. Оставьте все в сторонке.

В конце варки с помощью ножа проверьте готовность картофеля, не переварите его! Снимите картофель с огня, быстро очистите, разрежьте на тонкие кружочки и положите их в салатник. Добавьте зеленый лук, лук-шалот и соус. Перемешайте картофель при помощи деревянной вилки, стараясь не раздавить его. Подавайте этот салат теплым.

Ризотто с печенью птицы

Risotto aux foies de volailles

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

1 средняя луковица
60 г сливочного масла
125 г риса
$^1/_2$ л светлого бульона
6 птичьих печенок
6 шампиньонов
1 луковица шалот
1 ст. ложка густого соуса от приготовления телятины
соль, перец

Мелко нарежьте лук и слегка обжарьте его в сливочном масле (30 г). Прогрейте в этом масле рис, чтобы он впитал немного масла, влейте бульон, накройте крышкой и варите на медленном огне в течение 18 минут. Потом переложите рис в другую кастрюлю и добавьте к нему еще 30 г сливочного масла, перемешайте. Попробуйте рис и выложите его в глубокое блюдо.

Разрежьте печенки пополам, посолите и поперчите их, обжарьте на сильном огне в оставшемся сливочном масле так, чтобы печенки обжарились только слегка и порозовели. Добавьте разрезанные на четыре части шампиньоны, мелко порезанный лук, быстро нагрейте и, сняв с огня, добавьте сок от телятины.

Примечание. Рис, даже если он хорошо проварен, то есть полностью готов, должен быть рассыпчатым, а не превращаться в липкую кашу.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

Гужер

Gougère

100 г сыра грюйер
60 г сливочного масла
125 г муки
3 яйца
мускатный орех
соль, перец

Это блюдо очень хорошо подавать к красному мясу типа ростбифа или с ножкой ягненка. Поставьте греться вашу духовку. Натрите сыр грюйер и пока его отложите. В небольшую кастрюлю положите сливочное масло, посолите и поставьте греться. Когда масло растает, влейте 1 стакан воды. При начале кипения всыпьте муку, непрерывно перемешивая деревянной ложкой до тестообразного загустения. Снимите с огня, добавьте по одному яичные желтки, оставьте белки в салатнике. Размешайте тесто деревянной ложкой, потом добавьте в него натертый сыр грюйер и натрите немного мускатного ореха, который придаст вашему блюду приятный запах. В блюда для суфле или в индивидуальные формочки положите немного сливочного масла и поставьте в духовку, чтобы оно растаяло. Взбейте белки в снежок и введите их в тесто, непрерывно перемешивая веничком. Не забывайте следить за сливочным маслом в блюде (или в формочках), оно должно только чуть-чуть побелеть. Выньте блюдо с маслом из духовки, влейте туда тесто и вновь поставьте в духовку примерно на 25 минут. Проверьте при помощи ножа с острым кончиком, готово ли тесто, нож должен выходить из теста совершенно чистым, без прилипших комочков теста; в противном случае оставьте ваше блюдо в духовке еще на короткое время. Как только вынете из духовки, немедленно подавайте на стол.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

Запеканка из кнелей

Quenelles au gratin

4 крупных кнели (фрикадельки)
40 г сливочного масла
100 мл густых сливок
мускатный орех
40 г тертого сыра грюйер
соль, перец
Дополнительно: очищенные креветки

Купите кнели по вашему вкусу: из птицы, щуки и т. д. Включите духовку. Форму для запеканки из термостойкого фарфора или керамическую обильно смажьте сливочным маслом. Разложите в ней кнели и поставьте в духовку, непрерывно наблюдая, что там происходит. За 1/4 часа до конца приготовления распределите вокруг кнелей сливки, посыпьте сыром, посолите, поперчите. Натрите кокосовый орех и снова поставьте в духовку. Можете украсить это блюдо, добавив очищенные креветки.

Соленый торт по-лотарингски_____110
Тарт со шпинатом_____112
Тарт по-эльзасски_____113
Обычный тарт фламбе_____114
Фиадоне_____115

КИШИ И ТАРТЫ

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 35 МИНУТ

Соленый торт по-лотарингски

Quiche lorraine

150 г теста
50 г сала от копченой грудинки
сливочное масло (кусочек размером с грецкий орех)
50 г сыра грюйер
1 маленькая луковичка, порезанная очень мелко
3 яйца
400 мл сливок или молока
соль, перец

Раскатать тесто и выложить его в круглую форму для торта диаметром 20 см. Чтобы удалить из сала избыток соли, прокипятите его в небольшом количестве воды в течение 2 минут, потом слегка расплавьте его вместе с очень горячим сливочным маслом. Нарежьте сало и сыр грюйер очень тонкими ломтиками, выложите на дно формы поверх теста, чередуя слои сала со слоями сыра. Слегка обжарьте лук в масле, в котором растапливали сало, лук не должен изменить свой цвет. Взбейте яйца вместе со сливками или с молоком и смешайте с луком. Полученную смесь слегка подсолите и вылейте в форму поверх сала и сыра. Имейте в виду, что и сало и сыр грюйер сами по себе уже соленые.
Запекайте в очень горячей духовке 35 минут.

Примечание. Если ваша духовка плохо печет снизу, рекомендуем вам сначала испечь торт без начинки, положив на тесто, покрывающее дно формы, очень тонкую бумагу, а на нее – вишневые косточки или какие-нибудь сушеные овощи (фасоль, горох и т.д.).

Тарт со шпинатом

Tarte aux épinards

НА 4–5 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПОДНЯТИЕ 1 ЧАС 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 МИНУТ

ДЛЯ ТЕСТА
200 г муки
¾ ч. ложки соли
100 г размягченного сливочного масла
3 ст. ложка воды

ДЛЯ НАЧИНКИ
1 кг шпината
4 ч. ложка соли
2 яйца
200 мл крем-фреша или густых сливок
100 г тертого сыра грюйер
соль и перец
мускатный орех

Приготовьте тесто по технологии, указанной в рецепте Песочное тесто, но используя ингредиенты, представленные здесь.
Духовку нагрейте до 210 ºС.
Удалите черенки с каждого листика шпината, затем тщательно промойте листья в раковине, наполненной холодной водой. Наполните кастрюлю
3,5 л подсоленной воды и доведите воду до кипения. Слегка обсушите листья шпината и опустите в кипящую воду; когда вода снова закипит подержите их в кипящей воде около 5 минут подержите в ней шпинат. После откиньте на дуршлаг и охладите под проточной холодной водой. Ладонями выжмите воду из шпината, затем порубите листья. Посолите, поперчите и отложите в сторону.

На поверхности припыленной мукой раскатайте тесто в лепешку толщиной
5 мм и диаметром 24 см. В нескольких местах проколите тесто вилкой.
В большой емкости взбейте яйца, добавьте сливки и тертый сыр и все смешайте. Слегка посолите, поперчите и добавьте немного мускатного ореха. После перемешайте со шпинатом. Выложите начинку на тесто и выпекайте в течение 20 минут, затем убавьте температуру духовки до 180 ºС и выпекайте еще 10 минут. Выключите духовку и оставьте там блюдо еще на 3 минуты.
Тарт подавайте на стол теплым.

Тарт по-эльзасски

Tarte alsacienne au fromage blanc

НА 8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

500 мл молока
500 г домашнего творога (можно заменить на смесь сыра кварк, жирный йогурт или сыр из пахты)
250 г стакана (1¼) сахарного песка
120 г стакана (1¼) муки
3 яйца
150 мл крем-фреша или густых сливок
400 г слоеного теста
сливочное масло для смазки формы для пирога

Специальное приспособление:
форма для тарта со съемным основанием

Творог откиньте на дуршлаг, выстланный марлей, чтобы дать стечь жидкости.
Молоко доведите до кипения
В чаше взбейте творог и сахарный песок. Затем вмешайте муку, яйца и в самом конце сливки. Тщательно вымесите. После добавьте горячее молоко и снова вымесите тесто.
Духовку нагрейте до 210 ºС.
Смажьте маслом форму для тарта. Раскатайте тесто скалкой так, чтобы он помещался в форму для выпечки, в нескольких местах проколите тесто вилкой. Выложите на тесто творожную начинку и запекайте в течение 35 минут, пока тесто не приобретет золотистых оттенок. Когда края пирога подрумянятся (они должны стать золотистого оттенка), выключите духовку, приоткройте дверцу и еще на 5 минут оставьте тарт внутри.
Когда вы достанете тарт из духовки, освободите пирог от формы и немного или полностью остудите.
Подавайте на стол в теплом или в холодном виде.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Обычный тарт фламбе

Flammenküche

300 г репчатого лука
10 г (2 ч. ложки) сливочного масла, плюс еще немного для смазки противня
250 г бекона
150 г домашнего сыра
200 мл (¾ стакана) крем-фреша или густых сливок
90 мл рапсового масла (масла канолы)
600 г теста
соль

Лук очистите от шелухи и нарежьте кольцами. Слегка обжарьте в сливочном масле, но так, чтобы он не потерял цвет.

С бекона снимите корку и нарежьте кубиками. 1 минуту бланшируйте в кипящей воде. Слегка промойте холодной водой и обсушите.

Смешайте домашний сыр и густые сливки. Посолите и вмешайте 4 ст. ложки рапсового масла.

Духовку нагрейте до 240 °C.

Как можно тоньше раскатайте тесто. Слегка смажьте сливочным маслом форму для выпечки и выложите в нее тесто. Приподнимите края теста и заверните их так, чтобы у пирога получился ободок.

На тесто выложите лук, поверх лука – бекон и равномерно полейте сырной смесью. Сбрызните оставшимся рапсовым маслом.

Выпекайте в течение 10 минут.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Фиадоне

Tarte au brocciu

1 лимон или 50 мл водки (бренди или фруктовой спиртовой настойки)
500 г брокчио (корсиканский специалитет из несоленого свежего козьего или овечьего сыра; можно заменить на любой свежий козий или овечий сыры)
5 яиц
250 г (1¼ стакана) сахарного песка
1 кусочек масла

Духовку нагрейте до 240 ºС.
Мелко натрите цедру лимона, если будете использовать.
В отдельной емкости вилкой измельчите сыр.
Приготовьте жидкое тесто: взбейте яйца и сахарный песок в густую бледную массу. Затем добавьте сыр и хорошо перемешайте. Добавьте тертую цедру или спиртовую настойку.
Смажьте форму для выпечки и выложите в нее жидкое тесто. Поместите в духовку и сразу же убавьте температуру до 150 ºС. Выпекайте в течение 45 минут.
Пирог подавайте на стол теплым или холодным.

Террин из фуа-гра и утиной печени____118
Паштет из телятины в форме_____121
Горячий или холодный паштет
из молодой утки по рецепту
Гастона Ришара_____122
Запеченные сморчки по рецепту
Антонена Карема _____124
Паштет из угрей_____125
Холодный мусс из ветчины_____126
Паштет из свиной печени_____129
Паштет по-деревенски_____131
Мясная смесь для
паштетов и терринов _____131

ПАШТЕТЫ
И ТЕРРИНЫ

Террин из фуа-гра и утиной печени

Terrine de fois gras de canard au naturel

НА 12–15 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 45 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 2 ЧАСА
ОХЛАЖДЕНИЕ 24 ЧАСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

500–600 г каждого из 3-х кусков утиной печени высшего сорта

ДЛЯ ПРИПРАВЫ
2 ч. ложки плюс ½ ч. ложки мелкой столовой соли
2 г молотого перца
немного свежего тертого мускатного ореха
4 г (2 пластины) желатина
150 мл портвейна

Заправка для фуа-гра имеет огромное значение для этого блюда. Поэтому в процессе приготовления используйте весы, чтобы максимально точно соблюсти пропорции, указанные в рецепте. Фуа-гра лучше всего готовить за день до прихода гостей.

В теплой воде на 2 часа замочите утиную печень, температура воды не должна превышать 37 ºС.

Затем отожмите печень руками и промокните насухо.

Если в кусочках печени содержится желчь, аккуратно удалите ее (желчь имеет темно-зеленоватый оттенок). После этого обрежьте все прожилки, если они есть.

Смешайте специи, чтобы приготовить заправку. В холодной воде размягчите пластины желатина. Когда желатин набухнет, достаньте пластины из воды и поместите их в портвейн. И размешайте все это до полного растворения желатина.

Печень переложите в террин и приправьте ее специями. Затем залейте портвейном. Накройте террин крышкой и охлаждайте в течение 24 часа.

На следующий день: разогрейте духовку до 180 ºС. Поставьте террин в духовку и сразу же выключите ее. Оставьте блюдо в духовке на 30 минут до тех пор, пока температура духовки не понизится до 40 ºС.

Затем остудите в прохладном месте, а перед подачей на стол охладите.

Паштет из телятины в форме

Terrine de veau

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
МАРИНОВАНИЕ 2 ЧАСА
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС 30 МИНУТ

фарш для приготовления паштета (см. предыдущий рецепт)
400 г телятины («орех» от верхней части телячьей ножки)
400 г свиного филе
500 г свежего толстого сала
300 г постной вареной ветчины
ломтики сала в количестве, достаточном, чтобы покрыть ими форму и положить на паштет сверху
50 г коньяка
1 веточка тимьяна
1 лавровый лист
соль, свежемолотый перец

Тщательно удалите все жилки и пленки с мяса и нарежьте мясо кубиками со стороной 3 см, а сало – кусочками толщиной с палец. Посолите, поперчите, обсыпьте специями, добавьте коньяк. Выложите в салатник и оставьте мариноваться на 2 часа. Затем к маринованному мясу добавьте фарш и перемешайте.

Застелите дно формы полосками сала, сверху выложите смесь маринованного мяса с фаршем. Можно также, выложив дно формы полосками сала, разложить поверх этого сала слой фарша, затем еще один слой кусочков сала, телятину, свинину, сало и ветчину, чередуя их, а затем снова слой фарша и так далее, до верха формы. Верхний слой – полоски сала. В середине заполненной формы сделайте отверстие, справа и слева от него положите тимьян и лавровый лист, накройте крышкой и поставьте форму на водяную баню. Держите в горячей духовке как минимум 1 час 30 минут.

Это время будет меняться в зависимости от формы, в которой готовится паштет, и от природы используемого мяса, поэтому о готовности блюда лучше всего судить по тому соку, который будет появляться на краях формы. Если паштет готов, этот сок будет светлым и прозрачным. Выньте форму с паштетом из духовки, снимите крышку и положите сверху на форму дощечку соответствующего размера, а на эту дощечку груз весом 250 г. Использование пресса сделает паштет плотным и однородным во время его охлаждения. Без груза паштет будет рыхлым, и резать его на кусочки будет трудно, они будут крошиться.

С другой стороны, если груз будет слишком тяжелым, то из паштета уйдет часть жира, и он не будет достаточно вкусным.

Чтобы подать паштет на стол, тщательно обмойте снаружи форму и поставьте ее на блюдо, покрытое сложенной салфеткой.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС 15 МИНУТ

Горячий или холодный паштет из молодой утки по рецепту Гастона Ришара

Pâté chaud ou froid de caneton Gaston Richard

1 хорошая, молодая утка
500 г теста
1 кг фарша
125 г шампиньонов, которые должны быть твердыми и белыми
несколько цветков тимьяна
несколько лавровых листьев
1 яйцо
200 мл соуса с мадерой
трюфели по желанию

Обжарить утку на сковороде в течение 15 минут, она должна оставаться с кровью. Удалите два крылышка и грудку, снимите кожу, расщепите мясо на волокна. Смажьте сливочным маслом форму для шарлотки и выложите на дно слой теста. Покройте тесто фаршем слоем толщиной в 1 см. На фарш выложите мясо утки, затем шампиньоны, нарезанные очень тонкими ломтиками и быстро обжаренные в той же сковороде, в которой жарилась утка. В этой посудине грибы пропитаются солью и соками от жарки птицы. Можно добавить ломтики сырых трюфелей. Выложите новый слой фарша и остальные слои в том же порядке, повторяя, пока форма не заполнится. Верхний слой – фарш.

Посыпьте верх паштета тимьяном и толченым лавровым листом. Сверху накройте слоем теста, тщательно слепите его с краями теста, уже находящегося в форме, смочите края водой. Смажьте тесто взбитым яйцом, сделайте несколько тонких надрезов на его поверхности, а в центре проделайте отверстие, чтобы мог выходить пар.

Держите в духовке при средней температуре в течение 1 часа.

Перед подачей на стол выложите паштет из формы на круглое блюдо. Аккуратно нарежьте паштет, чтобы форма из теста, в которой он находится, не развалилась. На фарш, который при этом окажется на поверхности, вылейте 1 ст. ложку соуса с мадерой, остальной соус подавайте в соуснике. Можно украсить поверхность паштета перед подачей на стол, поместив в центр шляпку шампиньона. Ее можно вырезать в форме розочки или зубчиками и обжарить в сливочном масле, а вокруг положить ломтики трюфелей.

Можно подавать это блюдо холодным, не добавляя соус.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС 15 МИНУТ

Запеченные сморчки по рецепту Антонена Карема

Timbales de morilles Antonin Carême

600 мл соуса Бешамель
400 г фарша для кнелей
50 г трюфелей
1 кг свежесобранных сморчков
100 г сливочного масла
5 яичных желтков
150 мл свежих сливок
$^1/_4$ лимона
соль, перец

Приготовьте соус Бешамель. Фарш для кнелей смешайте с мелко нарезанными трюфелями. Отрежьте покрытые землей ножки у сморчков, тщательно промойте грибы, уделяя особое внимание складкам на их поверхности, в которых может оставаться песок.

Выберите дюжину лучших грибов и отложите их в сторону (примерно 100 г). Отварите оставшиеся грибы в кастрюле, добавьте 60 г сливочного масла, щепотку соли, щепотку перца, сок лимона и 2 ст. ложки воды. Поставьте на огонь и кипятите примерно 7 минут под закрытой крышкой.

Если сморчки крупные, разрежьте их пополам или на 4 части.

Добавьте к соусу Бешамель бульон, в котором варились грибы, и сливки и упарьте до 400 мл, снимите с плиты.

Возьмите 5 яичных желтков, добавьте 1 ст. ложку сливок, 2 ст. ложки грибного бульона и небольшое количество соуса Бешамель. Тщательно размешайте. Получившуюся смесь тонкой струйкой влейте в упаренный соус при интенсивном помешивании. Вновь поставьте соус на плиту, перемешивайте не переставая. Как только смесь загустеет, снимите с огня. Соус должен быть очень густым и не должен закипеть. Затем добавьте в него вареные сморчки, хорошо перемешайте и оставьте охлаждаться в салатнике или в керамической миске.

Обильно смажьте форму сливочным маслом и добавьте туда $^3/_4$ фарша для кнелей. Толщина слоя должна быть равна 2 см. Затем заполните форму смесью сморчков с соусом Бешамель, оставив 2 см от края. Остатки фарша выложите верхним слоем, пригладьте поверхность и прикройте смазанным сливочным маслом листом бумаги по размеру формы. Поставьте форму в глубокое блюдо, заполненное до 3 см от края очень горячей водой, и оставьте в духовке на 55 минут.

Паштет из угрей

Pâté d'anguilles

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
МАРИНОВАНИЕ 2 ЧАСА
ЗАПЕКАНИЕ 2 ЧАСА

1/4 кг речных угрей
12 г соли
5 г перца
щепотка молотого мускатного ореха
оливковое масло
200 мл сухого белого вина
2 ст. ложки коньяка
100 г сливочного масла
3 мелко нарезанных луковицы-шалота
1 ч. ложка мелко нарезанной петрушки
4 крутых яйца
полуслоеное тесто (слой 4 мм на дне формы, диаметр этого слоя теста равен диаметру обычной тарелки)
1 взбитое яйцо
200 мл концентрированного рыбного бульона (концентрированный рыбный бульон получают из плавников и хребтов путем длительной варки и упаривания с добавлением ароматных трав. – *Прим. ред.*)

Угрей нужно очистить, вымыть и выпотрошить. Разрежьте каждого на две части вдоль и удалите хребет. Нарежьте полученное таким образом филе наискосок, получая куски филе длиной примерно по 8 см. Положите эти кусочки в соленую кипящую воду. Когда вода снова закипит, вытащите рыбу, остудите, потом отожмите из рыбы влагу и посолите, приправив 5 г перца и мускатным орехом. Полейте растительным маслом, белым вином и коньяком, оставьте мариноваться.

В большой форме разогрейте 50 г сливочного масла, добавьте в него лук, слегка обжарьте его. Выложите филе угря слоями в форму. Между слоями выкладывайте ломтики крутых яиц, посыпанные солью, перцем, тертым мускатным орехом и политые растительным маслом, как и филе. Добавьте белое вино и маринад так, чтобы почти покрыть рыбу и яйца. Посыпьте сверху мелко нарезанной петрушкой. Разделите сливочное масло на кусочки и выложите их сверху. Сверху положите тесто и растяните его до краев формы.

Смажьте тесто сверху взбитым яйцом, для украшения сделайте легкие надрезы в виде розочки или листьев. В центре, с помощью лезвия ножа, сделайте отверстие для того, чтобы выходил пар. Держите в духовке при средней температуре в течение полутора часов.

При подаче на стол через отверстие в середине паштета влейте внутрь очень крепкий, упаренный рыбный бульон, в который, сняв с огня, добавляют немного сливочного масла.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 4 ЧАСА

Холодный мусс из ветчины

Mousse froide de jambon

500 г готовой постной ветчины
200 мл хорошо охлажденного соуса велюте
400 мл густого крем-фреша
150 мл (1 стакан) пищевого ароматизатора «Мадера» светлого оттенка или ароматизированный желатин
соль и перец по вкусу
дробленый лед для охлаждения и для заливного

Ветчину нарежьте маленькими кусочками, затем измельчите с помощью ступки и пестика или в кухонном комбайне. Когда кусочки ветчины превратятся в однородную мелкую крошку, постепенно вмешайте хорошо охлажденный соус велюте.

Пропустите и протрите эту смесь через сито. Слегка взбейте сливки и нагревайте ароматизатор «Мадера» или желатин до тех пор, пока он немного не разбухнет. Приготовленную смесь из ветчины и соуса вылейте в емкость с дробленым льдом и быстро размешайте силиконовой лопаточкой или ложкой, добавляя в процессе две трети ароматизатора или желатина. Проверьте заправку и после осторожно добавьте ее во взбитые сливки.

Возьмите соответствующего размера емкость и наполовину наполните оставшимся ароматизатором или желатином. Слегка взболтайте чашу с дробленым льдом, чтобы ускорить процесс желирования, следите, чтобы смесь равномерно распределялась в емкости.

Когда желатин осядет, заполните форму муссом из ветчины, а сверху выложите оставшийся желатин и поставьте на 4 часа в холодильник охлаждаться.

Для того чтобы извлечь мусс из емкости и выложить на серебряное блюдо окуните емкость на 1 с в горячую воду, обсушите, чтобы капли не стекали на блюдо. Затем накройте емкость блюдом, быстро переверните, чтобы емкость оказалась поверх блюда и извлеките мусс.

Розоватого цвета мусс будет виден под блестящим прозрачным слоем желатина. Блюдо сразу подавайте на стол.

Примечание. Основой соуса велюте являются взятые в равных пропорциях сливочное масло и мука, которые смешиваются и поджариваются до получения однородной мягкой консистенции и обретают характерный беловатый или золотистый оттенок.

Паштет из свиной печени

Pâté de foie de porc

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 40 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 15 МИНУТ

250 г свиного жира или свежего сала
250 г нежирной свинины или телятины без сухожилий
500 г свиной печени
50 г мелкой столовой соли
1 щепотка смеси пряных трав (обычной французской смеси или смеси из черного перца, мускатного ореха, корня имбиря и гвоздики)
2 головки лука-шалота
1 головка репчатого лука среднего размера
около 50 мл коньяка
половинка мягкого хлеба, вымоченного в молоке
1 ст. ложка петрушки
3 яйца без зародышевых дисков (маленьких круглых белых пятнышек на поверхности желтка)
4 полоски свежего сала для выстилки террина
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна
тесто из муки и воды
Специальный инвентарь:
террин с крышкой размером 25x10x7 см и деревянная доска размером с верхнюю часть террина

Нарежьте кубиками, размером по 2 см, свиной жир (или свиное сало), свинину (или телятину) и печень. По отдельности выложите кубики на блюдо и приправьте солью и специями.

Мелко нарежьте лук-шалот и репчатый лук. Частично растопите жир или сало в кастрюле для соте, пока он слегка не начнет шкворчать. Прибавьте огонь, выложите печень и обжарьте. Когда жир испарится, посыпьте измельченным репчатым луком и луком-шалот и обжарьте еще несколько секунд. Добавьте мясо, чтобы слегка подсушить его. И сразу же снимите с огня и залейте коньяком. Помешивайте до тех пор, пока все ингредиенты на сковороде не перемешаются. Переложите все в отдельную емкость и остудите.

Когда мясные кубики остынут, пропустите их через мясорубку или измельчите в блендере, но не слишком мелко. Хлеб вымочите в молоке, отожмите и добавьте в фарш вместе с рубленой петрушкой, затем вбейте яйца. (Предварительно вы должны удалить зародышевые диски, из-за которых в паштете могут появиться коагулированные белые пятна). Основательно перемешайте все ингредиенты до получения мягкой консистенции.

Проверьте приправу на вкус: из мясной смеси скатайте маленький шарик и сварите в кипящей воде. В приправу добавьте соль и перец.

Дно и бортики террина выстелите 3 полосками свежего сала. Выложите фарш и накройте его еще одной полоской сала. Террин должен быть заполнен до краев, поэтому подбирайте террин подходящего размера. Далее положите лавровый лист и веточку тимьяна. Накройте крышкой и обмотайте его с помощью полосы из мягкого теста, сделанного на основе воды и муки.

Поместите террин в форму для жарки, наполненную горячей водой. В процессе приготовления вам придется доливать воду, чтобы она все время находилась на уровне верхушки террина. Поместите все в духовку, разогретую до 150 ºC и готовьте ок. 1 часа.

(продолжение на с. 130)

Чтобы определить готовность:

– Проверьте жир, поднявшийся на поверхность. Вначале его консистенция будет мутной, а когда паштет будет практически готов – прозрачной.

– Как только консистенция жира станет прозрачной, на стенках террина начнет оседать сок. Когда этот сок застынет и превратится в желе будет означать что паштет готов.

Воткните тонкую перевязочную иглу в паштет и оставьте на 2 минуты. Когда вы ее удалите, она должна быть очень горячей – это признак того, что паштет готов.

Достаньте террин из духовки и снимите крышку. Остужайте в течение 15 минут, затем накройте пищевой пленкой, а после накройте плотно прилегающей к верху террина деревянной доской для утяжеления, она должно весить ок. 500 г. Оставьте остужаться. Утяжеление необходимо для того, чтобы ингредиенты, из которых сделан паштет, тщательно перемешались и паштет приобрел однородную консистенцию, поскольку на этот момент он еще будет представлять собой жидкое жировое вещество.

Если давление окажется недостаточным, паштет во время нарезания начнет крошиться; если же давление наоборот слишком сильное, то будет сочиться жир, и паштет получится сухим, а кроме того это приведет к потере аромата и текстура не будет гладкой.

Перед подачей на стол вымойте террин, снова выложите в него паштет, поставьте на прямоугольное блюдо, выстланное салфеткой. За столом нарежьте паштет тонкими ломтиками размером 5 мм.

Паштет по-деревенски

Pâté de campagne

НА 8–10 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 45 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 30 МИНУТ

800 г свиной корейки без кости
250 г свиной печени
200 г свиного хребтового шпика
25 г соли
молотый перец
1 щепотка смеси четырех специй (типичная французская смесь из черного перца, мускатного ореха, имбиря и гвоздики)
1 лук-шалот
1 зубчик чеснока, 3 яйца
1 ст. ложка коньяка
1 большой кусок свежего сала
террин с крышкой размером 25x10x7 см

Порубите корейку, печень и свиной шпик. Переложите в большую посуду и приправьте солью, перцем и приправой из четырех специй.
Духовку нагрейте до 180 °С.
Лук-шалот и чеснок очистите от шелухи и мелко порубите. Добавьте в мясную смесь и хорошо перемешайте. Взбейте яйца, добавьте коньяк и снова хорошо перемешайте.
Выстелите террин салом, взяв три четверти от указанной в рецепте нормы. Выложите мясную смесь в террин и накройте оставшимся салом. Закройте все крышкой и готовьте в духовке 1 час 30 минут.
Чтобы определить готовность, воткните в паштет лезвие ножа. Когда вы будете извлекать его, лезвие должно скользить мягко и на нем не должно оставаться следов крови. Остудите паштет.

Мясная смесь для паштетов и терринов

Forcemeat for Pâtés and Terrines

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

400 г филейный край телятины
400 г филейный край свинины
500 г свежего свиного хребтового шпика
30 г соли со специями
3 яйца
100 мл (½ стакана) коньяка

Если вы используете эту мясную смесь для приготовления паштета или террина, берите мясо птицы или мясо того же животного вместо телятины.
Тщательно удалите все сухожилия, а также семенную оболочку. Нарежьте кусочками и порубите или измельчите максимально тонко. Когда смесь будет достаточно однородной текстуры – посолите, затем вбейте яйца и после добавьте коньяк. Чтобы проверить приправу на вкус, сварите небольшой кусочек мясной смеси в воде с добавлением приправ. Далее готовьте согласно рецепту.

Яичница в тарелочках по-флорентийски 135
Яичница в блюдечках 136
Яйца божоле 137
Яичница с помидорами в кокотницах 138
Яйца по-беарнски 141
Яичница-глазунья по-милански 142
Яйца а-ля трип 143
Омлет с травами 144
Яйца «Субиз» 146
Яичница с помидорами 147
Фаршированные яйца с паприкой 147
Яичница-болтунья с трюфелями 149
Яйца «мимоза» 150
Яйца в мешочек 152
Яичница с ветчиной 153
Яичница со сливками, приготовленная на водяной бане 154
Яичница с беконом 157
Яйцо всмятку 158
Омлет-суфле с сыром 159
Омлет с картофелем и салом 160
Омлет с грибами 162
Яичница-болтунья с лисичками 163
Яичница-болтунья с копченым лососем 165
Яйца «Тупинель» 166
Пиперада 167

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 15 МИНУТ

Яичница в тарелочках по-флорентийски

Oeufs sur le plat à la florentine

400 г шпината
60 г сливочного масла
50 г постной ветчины
6 яиц
тертый мускатный орех
соль, перец

Сварите в большом количестве кипящей соленой воды шпинат, предварительно удалив стебли. Слейте воду, остудите шпинат и отожмите. Протрите шпинат через сито, положите получившееся пюре в сотейник с 5 г очень горячего сливочного масла, посолите, поперчите и добавьте щепотку тертого мускатного ореха. Быстро нагрейте и, сняв с огня, перемешайте. Добавьте 25 г свежего сливочного масла, порежьте на мелкие кусочки ветчину.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек для яичницы, положите на дно каждой тонкий слой ветчины, затем слой шпинатного пюре, потом в каждую разбейте по 1 яйцу, добавьте несколько капель расплавленного сливочного масла, посолите белки и поджарьте в очень горячей духовке.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 12 МИНУТ

Яичница в блюдечках

Œufs sur le plat

8 очень свежих яиц
60 г сливочного масла
4 ст. ложки уксуса
соль, перец
деревенский хлеб или соломка

Не забудьте вынуть яйца из холодильника как минимум за час до начала приготовления яичницы. Нагрейте духовку, возьмите по блюдечку на человека, они должны быть из огнеупорного фарфора или эмалированного чугуна. Положите в каждое блюдечко примерно столовую ложку сливочного масла, растопите его на среднем огне. Когда масло начнет пениться, разбейте яйца по одному сначала в чашку (чтобы проверить, насколько они свежие), а затем аккуратно вылейте яйцо в блюдечко для жарки. В каждое блюдечко выливайте по 2 яйца. Жарьте сначала на плите, на очень слабом огне примерно 8 минут, потом поставьте на 3 минуты в духовку, чтобы закончить приготовление. Как только вынете яйца из духовки, посолите их, посыпьте перцем, влейте в каждое блюдечко 1 столовую ложку уксуса. Подавайте сразу горячими, с поджаренным деревенским хлебом или с хрустящей мелкой соломкой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

Яйца божоле

Œufs à la beaujolaise

8 яиц
2 средние луковицы
1 зубчик чеснока
30 г сливочного масла
750 мл вина божоле
1 ч. ложка крупной соли
5 горошин перца
петрушка
Букет гарни (см. Словарик):
1 веточка сельдерея
1 головка лука-порея
1 веточка тимьяна,
1/4 лаврового листа.

ЛЬЕЗОН
30 г сливочного масла,
2 ст. ложки муки

Очистите луковицы и чеснок, очистите и промойте сельдерей и порей, разрежьте порей вдоль на 4 части. Приготовьте букет гарни. Нагрейте масло в кастрюле с толстым дном из нержавеющей стали, когда масло станет очень горячим, обжарьте в нем луковицы до белого цвета, влейте вино, добавьте подготовленный букет гарни, чеснок, раздавленный вилкой, соль и перец. Варите на очень слабом огне (чтобы жидкость слегка булькала) примерно 20 минут после того, как начнется кипение. За это время приготовьте льезон: размягчите сливочное масло, разминая его пальцами, и смешайте его с мукой так, чтобы у вас получилось однородное тесто, отложите его в сторону. Когда варка в вине закончится, уберите букет гарни, снимите кастрюлю с огня и пропустите ее содержимое через очень мелкое сито. Луковицы оставьте в стороне. Вновь нагрейте вино и доведите его до самого начала кипения. Теперь разбейте яйца по одному в отдельную чашку и приготовьте яйца в мешочек, выливая их аккуратно из чашки на поверхность вина. Для получения яйца в мешочек нужно 4 минуты. Приобретя опыт, вы сможете одновременно сварить 4 яйца, то есть приготовить все 8 яиц в два приема. Когда яйца сварятся, выньте их с помощью шумовки, выложите на горячую тарелку и прикройте крышкой или салфеткой.

После того как вы закончите эту операцию, в вино, которое у вас слабо кипит, положите сливочное масло с мукой, разделив получившийся у вас кусочек масла в муке на мелкие кубики. Перемешайте деревянной ложкой, проверьте, достаточно ли соли и перца. Когда соус загустеет, положите в него яйца и подавайте это блюдо очень горячим. К нему можно подать крутоны со сливочным маслом, натерев их чесноком. В момент подачи на стол посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 20 МИНУТ

Яичница с помидорами в кокотницах

Œufs en cocotte aux tomates

2 помидора
20 г сливочного масла
4 яйца
несколько листьев петрушки
1 луковица
соль, перец

Выберите зрелые помидоры, удалите хвостики и прилегающую к ним часть помидора. Погрузите их на секунду в кипящую воду, сразу же очистите их от кожицы и разрежьте пополам, вынув семечки. Нарежьте томаты кубиками и обжарьте в сотейнике на сливочном масле (10 г), посолите и поперчите. Можно добавить к помидорам 1 ч. ложку мелко нарезанного ножницами лука, который предварительно обжаривается в сливочном масле без изменения цвета, а уже потом к этому луку добавляется томат. Держите на огне до тех пор, пока не выпарится лишняя влага.

Смажьте сливочным маслом кокотницы, положите в них по 1 ч. ложке томатного пюре, разбейте по яйцу в каждую кокотницу и держите на водяной бане в духовке 20 минут. Вынув из духовки, украсьте каждое яйцо небольшим количеством томатного пюре и щепоткой мелко нарезанной петрушки.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ОБЖАРИВАНИЕ 20 МИНУТ

Яйца по-беарнски

Œufs mollets béarnaise

30 г сливочного масла
8 донцев артишоков, слегка обжаренных на сливочном масле
8 яиц, сваренных в мешочек
400 мл беарнского соуса
соль, свежемолотый перец

Растопите сливочное масло в сотейнике, положите туда донца артишоков, посолите, поперчите свежемолотым перцем. Держите на слабом огне под крышкой, переверните один раз. Выложите артишоки на горячее блюдо, на его дно, вылейте использованное сливочное масло. На каждое донце выложите горячее яйцо в мешочек, полейте беарнским соусом. Оставшийся соус можно подать в соуснике.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Яичница-глазунья по-милански

Oeufs frits à la milanaise

150 г спагетти или макарон
2 ст. ложки томатного соуса (см. с. 544), или 2 томата (для заправки)
50 г сливочного масла
1 стакан тертого грюйера или пармезана
6 яиц
3 томата
несколько листиков сушеной петрушки
соль и перец по вкусу

Если у вас нет томатного соуса, можно приготовить ее самим. Для этого очистите томаты от кожицы и удалите семена. Посолите, поперчите их и размягчите в кастрюле для соте, добавив немного сливочного масла.
Кастрюлю наполните 1л воды, добавьте 2 ч. ложки соли и доведите до кипения. Опустите в воду макароны и варите согласно указаниям на упаковке. Хорошо слейте воду и снова выложите их в кастрюлю. Посолите, поперчите и добавьте томатную пасту или размягченные томаты в готовые макароны.
Смешайте макароны со сливочным маслом и тертым сыром, стараясь не сломать макароны.
Тимбале обильно смажьте сливочным маслом и ложкой выложите в нее макаронную смесь. Несколько раз встряхните тимбале, чтобы смесь равномерно распределилась по форме для запекания. Поместите на блюдо с горячей водой и запекайте в предварительной разогретой до 190 ºС духовке 18–20 минут. Достаньте из духовки и остудите в течение 5 мин. Переключите духовку на режим «гриль». Пожарьте яйца на масляной бане, томаты разрежьте пополам и слегка выпарите. Поджарьте несколько листиков петрушки для украшения блюда. Извлеките макаронную смесь из формы для запекания на, предварительно нагретое, круглое блюдо. Яйца выложите по краям блюда, чередуя их с половинками томатов. Сверху украсьте томаты половинками листиков петрушки.
Подавайте на стол вместе с томатным соусом.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 40 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 МИНУТ

Яйца а-ля трип

Oeufs "à la tripe"

500 г репчатого лука
100 г сливочного масла
40 г муки
800 мл куриного бульона или молока
9 яиц
1 щепотка свежего тертого мускатного ореха
соль и перец по вкусу

Репчатый лук очистите от шелухи, каждую луковицу разрежьте пополам, а затем каждую половинку нарежьте тонкими полукольцами.

Бланшируйте в горячей воде в течение 5 минут, после дайте воде стечь.

Выложите лук в большую кастрюлю и выпарите избыточную влагу. Затем добавьте сливочное масло и подрумяньте, периодически помешивая лук деревянной ложкой.

Когда лук приобретет нужный оттенок, добавьте муку и снова все перемешайте.

Постепенно помешивая, добавьте куриный бульон (или молоко). Приправьте солью, перцем и тертым мускатным орехом.

Варите на медленном огне в течение 20 минут, постоянно помешивая.

Яйца сварите вкрутую. Очистите от скорлупы и нарежьте с помощью яйцерезки или маленькой терки-шинковки («мандолины»).

Выложите половину луковой смеси в глубокое блюдо. Сверху выложите нарезанные яйца. Затем поверх выложите слой оставшейся луковой смесью.

Название этого блюда означает: «яйца, приготовленные как рубец». Это блюдо встречается в поваренных книгах семнадцатого века, оно является одним из старейших блюд в меню Кавалеров ордена Святого Духа.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 8–10 МИНУТ

Омлет с травами

Omelette aux fines herbes

3 яйца
несколько листьев петрушки
5–6 перьев зеленого лука
10 г сливочного масла

Разбейте яйца, посолите их и слегка взбейте в последнюю минуту. Добавьте к взбитым яйцам 1 ч. ложку свежей, мелко порезанной петрушки, а также мелко порезанный зеленый лук. Вылейте яйца в сильно разогретую сковородку, предварительно доведя сливочное масло до цвета лесного ореха. В контакте с очень горячим сливочным маслом яйца сначала сворачиваются по краям сковородки. Эту часть омлета очень быстро с помощью вилки следует передвинуть в центр сковородки, чтобы омлет равномерно поджарился. Когда вы достигнете нужной консистенции (сильно зажаренный омлет – зажаренный до готовности – жидковатый), выключите плиту и оставьте омлет на сковородке еще на 2 секунды. Потом левой рукой наклоните сковородку в сторону плиты, а правой рукой, держа вилку, скрутите омлет в направлении, противоположном краю сковороды. Правой рукой слегка стукните по левой руке, омлет подпрыгнет и правильным образом закрутится. Быстро положите на него кусочек сливочного масла размером с орех. Подавайте омлет на горячем блюде. Вот он – золотистый, аппетитный и душистый!

Яйца «Субиз»

Oeufs mollets soubise

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ (5 МИНУТ ДЛЯ КАЖДОГО ЯЙЦА)

4 крупные луковицы
30 г сливочного масла
8 ст. ложек соуса Бешамель
2 ст. ложки сливок или сливочное масло в количестве, равном по объему
2 грецким орехам
8 яиц, сваренных в мешочек, которые следует держать горячими в небольшом количестве соленой воды
8 хороших шляпок шампиньонов
соль

Нарежьте лук кубиками и опустите в кипящую воду на 5 минут, потом слейте воду. Положите лук в маленькую кастрюлю со сливочным маслом, небольшим количеством соли и держите на очень слабом огне, закрыв крышкой. Лук должен оставаться белым. Затем протрите лук через мелкое сито, соберите полученное пюре (300 мл) в сотейник, добавьте очень густой соус Бешамель, вскипятите и сразу снимите с огня, добавьте сливки или сливочное масло, попробуйте. Обжарьте грибы на очень медленном огне в сливочном масле с добавлением нескольких капель лимонного сока. Сливочное масло, в котором жарились грибы, добавьте в луковое пюре. Выложите шампиньоны на горячее круглое блюдо, положите на каждый гриб яйцо в мешочек, сверху покройте луковым пюре.

Фаршированные яйца с паприкой

Oeufs farcis au paprika

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
8–9 МИНУТ ДЛЯ ЯИЦ.

4 яйца, сваренных вкрутую
50 мл (около ¼ стакана) густых сливок
1 щепотка соли
1 щепотка паприки

Аккуратно сварите яйца вкрутую. Очистите от скорлупы и разрежьте вдоль пополам. Желтки переложите в чашу и хорошо раздавите вилкой. Затем смешайте со сливками. Полученную начинку приправьте мелкой столовой солью и паприкой. Нафаршируйте половинки яичных белков начинкой, скруглив и выровняв ее в верхней части.
Подавайте на стол в маленьких сервировочных блюдцах.

Яичница с помидорами

Oeufs à la tomate

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

5 зрелых помидоров
5 яиц
2 ст. ложки оливкового масла
несколько веточек свежего базилика (если это сезон базилика)
соль, перец

Облейте помидоры кипящей водой, снимите с них кожицу и разрежьте на кусочки, сложите в миску, посолите и поперчите. Вылейте в сковороду оливковое масло, нагрейте его, в горячее масло положите помидоры и жарьте их примерно 20 минут, непрерывно перемешивая деревянной ложкой. Вымойте и мелко нарежьте базилик. Разбейте яйца по одному в чашки, чтобы проверить, насколько они свежие, поместите их в салатник, посолите, поперчите. Быстро перемешайте, но не старайтесь делать это очень интенсивно, полученная смесь не должна быть совершенно однородной. Нагрейте сервировочное блюдо. Когда помидоры достаточно прожарятся, вылейте на них яйца и быстро перемешайте деревянной ложкой в течение примерно 2 минут. Выложите на сервировочное блюдо, посыпьте нарезанным базиликом и подавайте горячим.

Яичница-болтунья с трюфелями

Oeufs brouillés aux truffes

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
15–20 МИНУТ

10 яиц
150 г трюфелей
2 ст. ложки сливочного масла,
и еще немного для тостов
8 круглых кусочков хлеба
соль и перец по вкусу

Смажьте сливочным маслом 4 небольших формы для дариоле и выложите в каждую по большому кусочку трюфеля. Нарежьте кубиками оставшиеся трюфели и потушите их в сливочном масле.

Из 6 яиц приготовьте сливочную яичницу-болтунью. Вмешайте туда нарезанные кубиками трюфели. Добавьте оставшиеся 4 сырых яйца. Перемешайте, затем приправьте солью и перцем.

Наполните получившейся смесью дариоле и варите их 10–15 минут на водяной бане. Пока варятся яйца, подрумяньте кусочки хлеба в растопленном сливочном масле.

Подавайте на стол вместе с легким соусом демиглас, ароматизированном трюфельной эссенцией.

Это блюдо более известно как Яйца в кокотнице а-ля Верди.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 8–9 МИНУТ

Яйца «мимоза»

Oeufs mimosa

4 яйца
соус-майонез
2 больших спелых помидора
несколько перышек зеленого лука
1 плотный небольшой кочан салата латука
100 г черных маслин
лимон
Дополнительно: филе тунца в масле

Яйца сварите вкрутую. Приготовьте соус майонез. Все компоненты для приготовления майонеза нужно вынуть из холодильника примерно за 1,5 часа до начала приготовления этого соуса. Вымойте помидоры, удалите хвостики, вытрите и разрежьте поперек пополам, посолите, отложите в сторону.

Промойте и обсушите зеленый лук, мелко нарежьте его с помощью ножниц. Тщательно промойте салат латук и обсушите его (не удаляя жилки), разложите листья по краям сервировочного блюда, чтобы они образовали как бы венчик, а в центре выложите 4 красивых листа салата, в виде гнезда, в которое вы поместите 4 половинки помидора.

Когда яйца сварятся и остынут, очистите их от скорлупы и разрежьте вдоль пополам. Удалите желток, не повреждая белок. Три половинки желтков отложите в сторону, оставшиеся пять раздавите вилкой и перемешайте с зеленым луком, а потом с майонезом, который надо добавлять по ложечке, чтобы получилась однородная паста. Заполните яичные белки этой пастой, потом положите их на каждую половинку помидора, украсьте черными маслинами, которые могут быть с косточками или без. Возьмите яйцерезку со средними отверстиями, размельчите оставшиеся желтки и посыпьте блюдо сверху для украшения.

Подавайте вместе с оставшимся соусом-майонезом, лимоном и, если хотите – с тунцом в масле.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 3 МИНУТЫ
(НА КАЖДОЕ ЯЙЦО)

Яйца в мешочек

Oeufs pochés

8 очень свежих яиц
500 мл воды
1 ст. ложка уксуса

Для успешного приготовления данного блюда очень важно иметь свежие яйца. Выньте яйца из холодильника как минимум за 1,5 часа до приготовления вашего блюда.

Приготовьте 2 кастрюли с водой. В одной должно быть 0,5 литра воды с добавлением уксуса, эту воду надо довести до кипения.

В другой кастрюле – 1 литр воды, которую нужно держать теплой. Когда вода с уксусом начнет кипеть, убавьте огонь, но так, чтобы вода по-прежнему слегка кипела. Осторожно разбивайте яйца по одному в чашку, не повреждая при этом желток. Затем, придерживая чашку так, чтобы ее край касался поверхности воды, аккуратно выложите каждое яйцо в слегка кипящую воду. Яйца нужно варить по одному 3,5 минуты, потом выньте яйцо с помощью шумовки и переложите в кастрюлю с теплой водой. Когда вы немного привыкнете, то сможете готовить таким способом одновременно два и даже три или четыре яйца, но в этом случае надо увеличить объем воды с уксусом. Перед тем как сервировать приготовленные яйца в мешочек, слейте с них воду и положите каждое из них на минуту на чистую тряпочку или на бумажную салфетку или полотенце, сложенные вчетверо. Можете подавать эти яйца разными способами, но очень хороши они с салатом из одуванчиков с салом или со шпинатом.

НА 3 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Яичница с ветчиной

Oeufs au jambon

40 г сливочного масла
125 г ветчины
6 яиц
соль, перец
деревенский хлеб

Не забудьте вынуть все компоненты из холодильника как минимум за час до начала приготовления этого блюда. Нагрейте духовку, смажьте большое блюдо из огнеупорного фарфора или из эмалированного чугуна, поставьте его на средний огонь и обжарьте ветчину, разрезанную на кусочки. Когда они приобретут золотистый цвет (примерно через 5 минут), разбейте яйца по одному в каждую чашку (чтобы проверить, насколько они свежие), затем вылейте на ветчину. Жарьте на очень слабом огне в течение 7 минут. Через 7 минут перенесите яйца в духовку еще на 3 минуты. Вынув из духовки, посолите, поперчите. Подавайте очень горячими с поджаренным деревенским хлебом или с хрустящей соломкой.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Яичница со сливками, приготовленная на водяной бане

Oeufs cocotte à la crème

6 яиц
60 г сливочного масла
соль, перец
200 мл свежих сливок
6 маленьких листьев кориандра (кинзы)

ДЛЯ ГРЕНОК
4 куска хлеба
30 г сливочного масла

Не забудьте вынуть яйца из холодильника как минимум за 1,5 часа до начала приготовления блюда. В форму для запеканки (или в другую посудину, которую можно ставить в духовку и которая достаточно глубока) положите на дно кусок пергаментной бумаги, предназначенной для того, чтобы предотвратить попадание воды на яйца, когда та начнет кипеть. Бумага должна закрывать все дно формы. Налейте в форму воду до половины высоты.

Включите духовку. Тщательно смажьте сливочным маслом 6 маленьких формочек, посыпьте солью и свежемолотым перцем. Влейте на дно каждой формочки одну чайную ложку сливок, разбейте яйца по одному в чашку, чтобы проверить, насколько они свежие. В каждую формочку поместите одно яйцо и сверху налейте чайную ложку сливок. Поместите формочки в форму, которая будет служить водяной баней, и поставьте нагреваться на плите. Когда вода только начнет кипеть, поставьте в духовку на 4–5 минут.

Отрежьте 4 куска хлеба, удалите корку, затем из каждого куска хлеба вырежьте 6 маленьких ломтиков, обжарьте их и слегка помажьте сливочным маслом, оставьте в сторонке.

Когда яйца будут готовы, выньте блюдо из духовки, достаньте из воды маленькие формочки, оботрите их снаружи и положите сверху на каждое яйцо маленький лист предварительно вымытого кориандра. Приготовьте 6 тарелок, поставьте на каждую из них формочку с яйцом, положите маленькую ложечку и несколько гренок. Подавайте на стол немедленно.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5–10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Яичница с беконом

Oeufs au bacon

8 ломтиков бекона или
4 ломтика вареной ветчины
60 г сливочного масла
8 яиц
соль, перец
8 ломтиков обжаренного
хлеба

Лучше всего использовать 4 маленькие формочки из огнеупорного фарфора либо из эмалированного чугуна. Выньте все компоненты для приготовления этого блюда из холодильника как минимум за час до их использования. В сковородке с покрытием, не требующим применения жира, обжарьте бекон или ветчину (ломтики ветчины разрежьте пополам) примерно в течение 5 минут.

Приготовьте формочки, положив в каждую из них по 15 г сливочного масла, а затем по 2 ломтика бекона или ветчины. Разбейте яйца по два в чашку и вылейте их в каждую формочку. Жарьте на очень слабом огне 8 минут, в конце прибавьте жар примерно на 3 минуты. Поперчите приготовленные яйца, солите только в том случае, если использовали ветчину. В это время нарежьте хлеб и обжарьте его. Подавайте блюдо очень горячим в качестве закуски или на завтрак с чаем или кофе, а может быть, с фруктовыми соками либо с вином Божоле – почему бы и нет!

НА 1 ПЕРСОНУ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ВАРКА 3–4 МИНУТЫ

Яйцо всмятку

Oeufs à la coque

1 очень свежее яйцо
1 ломтик хлеба
250 мл воды
10 г сливочного масла
соль

Если яйцо находилось в холодильнике, не забудьте вынуть его минимум за час до варки. Поставьте воду кипятиться, в это время приготовьте «гренки» из хлеба. Нарежьте хлеб тонкими ломтиками, обжарьте их с двух сторон, намажьте маслом и слегка подсолите, пока хлеб еще горячий.

Когда вода только начнет кипеть, аккуратно положите яйцо в воду с помощью ложки и с этого момента отсчитайте 3,5–4 минуты. Когда яйцо сварится, положите его на подставку для яиц, а подставку поставьте на тарелку, вокруг разложите поджаренный хлеб и немедленно подавайте на стол. Яйца всмятку очень хороши утром, с кофе или чаем.

Омлет-суфле с сыром

Omelette soufflée au fromage

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ВАРКА 10–12 МИНУТ

7 яиц
100 мл свежих сливок
100 г старого сыра мимолетт, натертого на терке
соль, перец
мускатный орех
20 г сливочного масла

Не забудьте вынуть яйца из холодильника примерно за час до того, как начнете готовить омлет. Отделите белки от желтков, добавьте к желткам сливки, натрите сыр мимолетт, добавьте его к желткам, посолите, поперчите, натрите немного мускатного ореха. Нагрейте духовку. Взбейте белки в снежок и смешайте с приготовленными желтками, стараясь при этом, чтобы взбитые белки не опали. Смажьте маслом форму и вылейте в нее яичную смесь. Поставьте в духовку на 10–12 минут. Подавайте немедленно.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Омлет с картофелем и салом

Omelette aux pommes de terre et au lard

300 г отварного картофеля
7 яиц
100 г сала
40 г сливочного масла
соль, перец

Если от предыдущей готовки у вас остался отварной картофель, можно использовать и его.

Не забудьте вынуть яйца из холодильника примерно за 1,5 часа до начала приготовления омлета. Снимите с сала шкурку, затем нарежьте сало на мелкие кубики. Поставьте сковородку нагреваться без какого-либо жира, кроме кусочков сала, переворачивайте их достаточно часто и дайте им хорошо обжариться со всех сторон.

Нарежьте картофель крупными кубиками, если вы имеете дело с крупными картофелинами, или кружочками, если картофелины у вас мелкие. Когда сало обжарится, выньте его из сковороды, слейте накопившийся в сковороде жир, тщательно протрите дно сковороды бумажной салфеткой или полотенцем и разогрейте в этой сковороде сливочное масло. Когда масло начнет пениться, положите туда картофель и кусочки обжаренного сала. Поджарьте до золотистого цвета, переворачивая картофель деревянной ложкой и стараясь не раздавить кусочки. Разбейте в салатницу яйца, посолите, посыпьте перцем, добавьте 1 столовую ложку холодной воды и быстро взбейте с помощью вилки. Взбивать надо только для того, чтобы перемешать все компоненты, но не до получения однородной массы. Вылейте смесь на картофель и жарьте 2–3 минуты. Выложите омлет на теплое сервировочное блюдо. Подавайте этот омлет горячим и к нему поставьте на стол какой-нибудь салат.

Омлет с грибами

Omelette aux champignons

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ЖАРКА:
ГРИБЫ: ПРИМЕРНО 25 МИНУТ
ЯЙЦА: 8–10 МИНУТ

200 г сморчков или других грибов
40 г сливочного масла
8 яиц
соль, перец

Не забудьте вынуть все продукты из холодильника минимум за час до того, как начнете готовить. Тщательно вымойте грибы, разрежьте их на две или на четыре части, растопите половину сливочного масла в сковороде, выложите туда грибы и жарьте, непрерывно перемешивая деревянной ложкой, посолите и поперчите. Когда вода, выделившаяся из грибов, полностью испарится, разбейте яйца в салатник, посолите, поперчите и слегка взбейте. Выложите обжаренные грибы во взбитые яйца. Растопите оставшееся сливочное масло в сковороде, вылейте туда яично-грибную смесь, жарьте 8–10 минут. За это время нагрейте сервировочное блюдо и тарелки. Когда жарка закончится, сложите омлет вдвое, выложите его на сервировочное блюдо и немедленно подавайте на стол.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Яичница-болтунья с лисичками

Oeufs brouillés aux chanterelles

150 г лисичек
8 яиц
70 г сливочного масла
соль, перец
100 мл густых свежих сливок
8 ломтиков поджаренного хлеба

Для приготовления этого блюда годятся и любые другие пластинчатые грибы. Выньте яйца из холодильника за час до начала приготовления вашего блюда. У грибов отрежьте ножки, покрытые землей, и тщательно промойте грибы в проточной воде. Положите половину сливочного масла в сковородку, чтобы оно растаяло, затем, когда масло побелеет, добавьте обсушенные грибы. Жарьте на среднем огне до того момента, как выпарится вся вода, после этого убавьте температуру и закончите жарить грибы при слабом огне. За это время приготовьте яйца. Растопите оставшееся сливочное масло в водяной бане. Для этого надо взять кастрюлю среднего размера (из нержавеющей стали или эмалированную, потому что алюминиевая кастрюля сделает яйца черными). Ее нужно поставить в другую большую кастрюлю, наполненную горячей водой, и уже эту большую кастрюлю следует поставить на плиту. Разбейте яйца в чашку, посолите, поперчите, слегка взбейте вилкой и вылейте в ту кастрюлю, которая у вас стоит на водяной бане и в которой находится растопленное сливочное масло. Мешайте без остановки деревянной ложкой на протяжении всего времени приготовления яиц, до тех пор, пока не получите смесь, по консистенции напоминающую крем. Тогда добавьте сливки. Чтобы яйца не пригорели, поддерживайте под водяной баней все время очень слабый огонь. Когда яйца начнут прилипать к ложке, выньте кастрюлю из водяной бани и, уже не нагревая, добавьте туда лисички и смешайте их с яйцами. Выложите их на подогретое сервировочное блюдо и подавайте в горячем виде. С этим блюдом хорош поджаренный хлеб, который надо будет приготовить заранее.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ВАРКА 8–10 МИНУТ

Яичница-болтунья с копченым лососем

Oeufs brouillés au saumon fumé

30 г сливочного масла
8 яиц
2 куска копченого лосося
100 мл густых сливок
соль, перец
8 ломтиков поджаренного деревенского хлеба

Выньте все продукты из холодильника минимум за час до их использования. Приготовьте водяную баню. Для этого поставьте греться кастрюлю большого размера, наполовину наполненную водой, потом возьмите достаточно глубокую форму из огнеупорного фарфора, положите в нее масло и поместите на водяную баню. В салатник разбейте яйца, посолите, поперчите, быстро взбейте, для этого будет достаточно несколько раз поболтать смесь вилкой. Разрежьте тонкими полосками лосося и положите его во взбитые яйца, вылейте все в форму с горячим маслом, непрерывно перемешивайте деревянной ложкой. Когда масса станет похожа на крем, добавьте сливки и хорошо перемешайте, вновь посыпьте перцем из мельницы, предварительно сняв с огня. Подавайте это блюдо очень горячим, с поджаренным хлебом.

Яйца «Тупинель»

Oeufs Toupinel

НА 12–15 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 45 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 2 ЧАСА
ОХЛАЖДЕНИЕ 24 ЧАСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

4 крупные картофелины одинакового размера
кошерная соль
2 ст.ложки уксуса
4 яйца
50 г сливочного масла
около 50 мл (¼ стакана) крем-фреша или густых сливок
немного тертого мускатного ореха
150 г вареного окорока
соль и перец по вкусу

ДЛЯ СОУСА «МОРНЕЙ»

250 мл только что вскипяченного молока
20 г сливочного масла
10 г муки
соль и перец по вкусу
немного тертого мускатного ореха
20 г тертого пармезана
50 г тертого грюйера
1 яичный желток

Промойте и обсушите картофель. Выложите на противень, выстланный кошерной солью, и запекайте в разогретой до 240 °С духовке в течение 35 минут.

Приготовьте соус «Морней»: молоко доведите до кипения и снимите с огня. В небольшой кастрюле растопите сливочное масло и быстро смешайте его с мукой. Оставьте на несколько секунд и затем, постоянно помешивая, влейте в смесь кипяченое молоко. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Варите на медленном огне в течение 10 минут, непрерывно помешивая. Снимите кастрюлю с огня и посыпьте смесь тертым сыром, затем добавьте яичный желток. Поместите в теплое место.

Большую кастрюлю наполните 4 стаканами (1 л) воды, добавьте уксус и нагрейте. В стакан вбейте сырое яйцо и аккуратно введите в кастрюлю с водой. Варите в течение 3 минут. Шумовкой осторожно извлеките яйцо и выложите на кусочек бумажного полотенца. Тем же способом сварите остальные яйца.

Когда картофель испечется, извлеките его из духовки. (Духовку оставьте включенной, она вам понадобится позже).

Используя нож с острым кончиком срежьте верхушки картофеля. Из каждой картофелины ложкой выскоблите две трети мякоти, стараясь не повредить кожуру. Картофельную мякоть смешайте со сливочным маслом и густыми сливками.

Приправьте солью и перцем и небольшим количеством мускатного ореха.

Нафаршируйте картофель этой смесью, сделав на верхушках небольшие углубления.

Порубите вареный окорок и равномерно распределите его в углублениях в фаршированном картофеле, смешав его с 1 ст. ложкой соуса «Морней».

Верхушки картофеля накройте вареными яйцами и залейте соусом. Поставьте на 4–5 минут в духовку.

Яйца «Тупинель» – это блюдо, известное еще с девятнадцатого века, и, по-видимому, названо в честь водевиля, очень популярного в то время.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 МИНУТ

Пиперада

Oeufs à la piperade

3 головки репчатого лука среднего размера
500 г перца эспелетт небольшого размера или сладкого перца
1 кг томатов
2 зубчика чеснока
50 мл оливкового масла
9 яиц
6 толстых ломтиков Байонской ветчины или любой другой слегка покопченной солоноватой ветчины
соль и свежемолотый перец по вкусу

Репчатый лук очистите от шелухи и порубите.
Из перца удалите семена и нарежьте небольшими полосками размером 2 см.
Томаты очистите от кожицы и разрежьте на 4 части.
Очистите зубчик чеснока и тонко его нарежьте.
В большой сковороде на большом огне нагрейте оливковое масло. Выложите на сковороду репчатый лук и чеснок и готовьте на медленном огне 10 минут. Добавьте нарезанный перец и готовьте еще 5 минут чтобы овощи слегка подрумянились. После выложите томаты, а остальное готовьте на среднем огне в течение 15 минут.
Одно за другим вбейте яйца в чаше и взбейте их вилкой. Яичной смесью залейте овощи.
Размешивайте деревянной ложкой до тех пор, пока яйца не приобретут консистенцию омлета.
Приправьте солью и перцем и выложите на теплое сервировочное блюдо.
В сковороде на сильном огне быстро поджарьте кусочки окорока, по 3 куска с каждой стороны.
Выложите окорок поверх яичницы и сразу подавайте к столу.
Пиперада – это традиционное блюдо Страны Басков, или Басконии, региона, расположенного недалеко от французско-испанской границы, состоящее из тушеных помидоров и сладкого перца (или, традиционный для басков, перец Эспелетт).

Молодые щуки «Татан Нано» 170
Брандада из трески по-домашнему 171
Горячий мусс из речной форели с пюре из раков 172
Рыбный суп «Буйабес» 174
Зубатка с водорослями по рецепту Мишеля Герара 175
Пикша по-домашнему 177
Отвар с травами для приготовления вареной рыбы 178
Треска, жаренная с картофелем 179
Средиземноморская зубатка, запеченная в тесте 180
Кулебяка с лососем 182
Эскалоп из лосося с щавелем по рецепту братьев Труагро 183
Тунец, тушенный по-домашнему 183
Сырой лосось «Ренга-Йа» 185
Жареная камбала 186
Средиземноморские султанки в соусе с чесноком и базиликом 189
Налим 190
Запеченный налим 191
Треска по-лионски 192
Треска в масляном соусе 194
Тюрбо с овощами 195
Скат в масле цвета лесного ореха 197
Треска по-португальски 198
Жареный тунец 200
Угорь и карп в соусе с красным вином 201
Дорада по-провансальски в духовке 204
Мерлан запеченный 206
Барабулька в пергаменте или в фольге 207

Жареная форель
или жареный мерлан_____208
Скумбрия в уксусе из
белого вина_____210
Карп в духовке_____211

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Молодые щуки «Татан Нано»

Brochetons "Tatan Nano"

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 40 МИНУТ

4 молодые щуки весом 150–180 г
24 хорошие лягушачьи лапки
1 яичный белок
2 желтка
100 мл сливок
100 г шампиньонов
100 мл белого вина
20 г лука-шалота
200 г листьев шпината
200 г сливочного масла
соль, перец

Очистите и поскоблите щук, удалите жабры, надрежьте вдоль спины, чтобы удалить хребет (помогая себе черенком ложки и отодвигая мякоть рыбы, вам удастся вынуть и тонкие косточки). Очистите рыбу от потрохов через получившееся отверстие.

Выньте кости из лапок лягушек (используйте только те лягушачьи лапки, что не были заморожены, поскольку при заморозке их мякоть становится водянистой). Из рыбьих костей и косточек лягушачьих лапок приготовьте крепкий бульон (прежде чем залить воду, в течение нескольких минут потушите в масле под крышкой ароматические приправы).

Разотрите мясо лягушачьих лапок с яичным белком, перетрите через мелкое сито, чтобы полностью удалить все жилки. Взбейте со сливками на льду, добавляя соль и перец, как в случае приготовления фарша для кнелей. После этого рыбу заполните фаршем.

Чтобы фарш оказался закрытым внутри каждой рыбы, нужно пальцами соединить края мякоти вдоль спины. Мякоть этих рыб достаточно липкая, и она после этого уже не разойдется. Нафаршируйте рыбу, положите в форму, смазанную сливочным маслом, дно которой покрыто мелко нарезанными луком и шампиньонами. Залейте белым вином и крепким бульоном, который вы приготовили, посолите, поперчите. Прикройте сверху промасленной бумагой и варите на слабом огне примерно 15 минут. Выложите рыбу на салфетку, удалите кожу. Заверните каждую щуку (оставив открытыми головы) в листья шпината, которые предварительно бланшируют и посыпают солью и перцем. Из сока, получившегося при жарке, приготовьте бархатистый соус, взбив сливочное масло и добавив для загустения один яичный белок. У вас получится соус с белым вином, который должен быть маслянистым и способным образовать желе (для этого используют сабайон, то есть эмульсию яичных желтков в сливках). Выложите рыбу на сервировочное блюдо, вдоль каждой рыбки положите мелко нарезанные шампиньоны, полейте соусом, протертым через сито, запекайте в горячей духовке или в переносной жаровне.

Брандада из трески по-домашнему

Brandade de morue à la ménagère

НА 6–8 ПЕРСОН
ВЫМАЧИВАНИЕ ТРЕСКИ 24 ЧАСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 45 МИНУТ

500 г соленой трески (во Франции в пищу используют преимущественно соленую треску, а не замороженную. – *Прим. перев.*). мякоть трески должна быть очень белой.
200–300 г оливкового масла первого отжима
1 зубчик чеснока
100 мл сливок или молока
100 г вареного картофеля
1 щепотка белого перца, размолотого очень мелко
1 лимон
соль
хлеб для крутонов

Замочите треску в холодной воде на 24 часа. При необходимости поменяйте воду несколько раз.
Сварите вымоченную треску без долгого кипения. Для этого положите рыбу, нарезанную на кусочки, в кастрюлю с 3 л воды, доведите до кипения. Как только вода начнет кипеть, снимите кастрюлю с огня и поставьте на край конфорки, держите в таком положении 10–12 минут.
Слейте воду с кусков рыбы, снимите черную и белую кожу, удалите кости, разрежьте мякоть рыбы на тонкие кусочки. В кастрюлю с толстым дном влейте 100 мл масла, положите в него треску и раздавленный зубчик чеснока. Быстро размешайте получившуюся массу с помощью деревянной ложки, пока рыба не превратится в пасту. Затем поставьте кастрюлю на край конфорки или убавьте температуру, продолжайте интенсивно перемешивать, добавляя оставшееся масло, сливки или молоко.
Затем тщательно перемешайте с рыбой горячий растолченный картофель, сваренный в мундире или на пару, посыпьте свежемолотым белым перцем; если нужно, добавьте соль и, наконец, добавьте сок лимона. Готовое блюдо выглядит как однородная, легкая и очень белая паста. Брандаду подают в горячем виде, выложив в форме горки на блюде. Вокруг выкладывают кусочки хлеба, обжаренные в оливковом или сливочном масле.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС

Горячий мусс из речной форели с пюре из раков

Mousse chaude de truite de rivière au coulis d'écrevisse

МУСС
600 г мякоти речной форели
20 г соли
свежемолотый перец
(15 оборотов ручки мельницы для перца)
4 яичных белка
1 л двойных сливок (48%)

ПЮРЕ ИЗ РАКОВ
1 кг хороших раков
100 мл коньяка
1 л крепкого рыбного бульона, приготовленного из костей форели
100 мл сливок
100 г сливочного масла
1 ст. ложка муки
соль, перец

Мусс

Растолките в ступке мякоть форели, смешивая ее с солью и перцем, добавьте яичные белки. Когда смесь станет однородной, протрите ее через сито, смешайте с двойными сливками. Смажьте сливочным маслом большую круглую форму, заполните ее получившимся муссом. Поставьте форму на водяную баню и поместите ее в духовку на 45 минут при средней температуре.

Пюре из раков

Быстро отварите раков в кипящей воде, отделите раковые шейки (хвосты), очистите их и оставьте в сторонке. Растолките панцири в ступке и слегка обжарьте их в сотейнике на сливочном масле, чтобы они приобрели ярко-красный цвет. Добавьте коньяк, упарьте его до половины объема и влейте концентрированный бульон из форели, который должен быть очень ароматным. Варите в течение нескольких минут на краю конфорки. Для того чтобы слегка загустело, добавьте сливочное масло и муку. При необходимости добавьте соль и перец. Смешайте со сливками и пропустите полученное пюре через очень мелкое сито.

Подача на стол

Выложите горячий мусс из форели на большое круглое блюдо из фарфора или серебра, в центр положите раковые шейки, которые перед этим были слегка обжарены в сливочном масле. Посолите их и полейте небольшим количеством очень горячего соуса из ракового пюре. Отдельно на стол подается соусник с раковым соусом и миска с рисом пилав.

Вариант

Можно использовать индивидуальные формочки. Чтобы блюдо имело более богатый вкус, посыпьте его несколькими ломтиками трюфелей, а вокруг выложите розочки из слоеного теста.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС
ВАРКА 1 ЧАС 15 МИНУТ

Рыбный суп «Буйабес»

Bouillabaisse

1,5 кг свежей рыбы:
скарпена (морской ерш)
хек
султанка
морской дракон
солнечник
морской угорь
лангуст
крутоны, натертые чесноком
50 г репчатого лука
белая часть головки лука-порея среднего размера
100 мл оливкового масла
2 помидора, очищенных от кожицы, от семечек и размятых (не выбрасывайте вытекающий из них сок)
15 г тертого чеснока
1 большая горсть крупно нарезанной петрушки
1 веточка тимьяна
1 лавровый лист
1 ветка фенхеля
чуть-чуть аниса
1 щепотка шафрана
40 г свежего сливочного масла
соль, перец

Это провансальское блюдо. Можно даже сказать, типично марсельское. Оно родилось у моряков, готовивших его на борту своих кораблей из многочисленных видов рыбы, нечто вроде супа потофе. Средиземноморские вкусы и традиции, с одной стороны, и утонченность, внесенная поварами-профессионалами, – с другой, сделали из этого рыбного супа божественное блюдо.

Положите мелко нарезанный лук в кастрюлю, которую можно ставить на сильный огонь, влейте 2 ст. ложки масла, медленно нагрейте, часто перемешивая до тех пор, пока лук слегка не обжарится, но не изменит свой цвет. Положите сверху вымытую, очищенную и потрошеную рыбу, от которой надо отрезать головы. Из голов отдельно сварите крепкий бульон. Можно также сварить бульон из костей различных мелких видов камбалы и из голов камбалы тюрбо.

Добавьте в кастрюлю с рыбой все ароматические приправы, посолите достаточно большим количеством соли (примерно 8 г), добавьте свежемолотый перец и залейте доверху рыбным бульоном.

Добавьте в кастрюлю кусочки сливочного масла и влейте оставшееся оливковое масло, варите на сильном огне. Когда начнет кипеть, положите в кастрюлю лангуста, нарезанного кусками. Варите еще 15 минут на сильном огне.

При кипении рыбный бульон, оливковое и сливочное масло образуют по консистенции нечто вроде супа-крема. Совершенно необходимо подавать буйабес сразу, как только он сварится, иначе его природная густота, которая и составляет прелесть этого супа, быстро исчезнет.

Рыбу вынимают из супа, осторожно обсушивают и выкладывают на сервировочное блюдо, а суп кипящим наливается. В супницу положите обжаренные на оливковом масле кусочки хлеба, натертые чесноком, а сверху вылейте кипящий суп.

Последняя и очень важная рекомендация: перед тем как налить суп на обжаренный хлеб, проверьте, достаточно ли соли и ароматов в этом супе! От этого зависят вкусовые качества буйабеса.

Очень важная роль принадлежит шафрану, который вносит в блюдо свой вкус и золотистый цвет, а количество фенхеля и аниса может определить только язык практика, если этот практик владеет искусством дегустации и точным представлением об искомом высоком вкусе буйабеса. Иногда, если нет фенхеля и аниса, можно добавить вместо них капельку абсента, но соблюдая осторожность.

Примечание. Некоторые добавляют в этот суп моллюсков, например мидий, петушков и так далее. Мы не советуем этого делать, потому что вкус у мидий слишком сильный, кроме того, в моллюсках иногда имеется песок, который непременно попадет в суп.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Зубатка с водорослями по рецепту Мишеля Герара

Loup au varech à la façon de Michel Guérard

1 зубатка весом 1,5–1,8 кг
2 большие горсти свежих водорослей фукус
250 мл сухого белого вина
2 лимона
100 мл оливкового масла наивысшего качества
соль, перец

СОУС
1 помидор
1 сладкий перец
30 г душистых трав (петрушка, кервель, эстрагон, базилик и зеленый лук)

В длинную глубокую огнеупорную форму положите одну треть водорослей. Зубатку выпотрошите, очистите, посыпьте солью и перцем, положите на водоросли, полностью покройте остальными водорослями и залейте белым вином, закройте форму фольгой. Поставьте форму в духовку, нагретую до 200 °С, примерно на 30 минут. Пока рыба запекается, приготовьте соус, который подается отдельно.

Соус

Положите в салатник измельченный помидор, нарезанный маленькими кубиками перец и мелко порезанные травы, посыпьте солью, перцем и добавьте сок лимона и оливковое масло. Если у вас нет зеленого лука, его можно заменить небольшим количеством мелко нарезанного лука-шалота или репчатого лука.

Зубатку можно также запекать в форме для рыбы на медленном огне с закрытой крышкой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 40 МИНУТ

Пикша по-домашнему

Cabillaud à la ménagère

1 крупная пикша
400 г молодого картофеля
несколько маленьких молодых луковиц
50 г сливочного масла
1 ст. ложка оливкового масла
1 щепотка петрушки
1 лимон
соль, перец

Рыбу поскоблите и помойте, отрежьте большой кусок длиной 30–35 см. Обильно смажьте сливочным маслом керамическое блюдо достаточного размера, чтобы положить в него рыбу и гарнир. Обсыпьте рыбу солью и перцем со всех сторон, выложите в форму, вокруг положите мелкие молодые картофелины и мелкие луковички. Если у вас нет молодого лука и молодого картофеля, то используйте прошлогодние, но предварительно облейте их горячей водой, слейте воду и посыпьте мелкой солью. Сверху полейте растопленным сливочным маслом и запекайте в духовке, часто поливая маслом, которое находится в форме. К нему вы можете добавить большую столовую ложку оливкового масла, оно только улучшит вкус вашего блюда.

Луковицы должны составлять четвертую часть от гарнира, а гарнир, разложенный вокруг рыбы, должен лежать на дне формы, чтобы и рыба и гарнир постоянно находились в масле, в котором они жарятся, тогда они все приобретут равномерный золотистый цвет.

Подавайте на стол в той же форме, в которой запекали рыбу. Посыпьте готовое блюдо мелко нарезанной свежей петрушкой, отдельно подайте лимон, разрезанный на четыре части.

Пикшу можно варить или жарить, нарезав на кусочки толщиной по 2 см. Ее подают с одним из тех соусов, которые рекомендуются для любой рыбы.

Отвар с травами для приготовления вареной рыбы

Court-bouillon

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 2 ЛИТРОВ ОТВАРА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15–20 МИНУТ

1 головка лука-порея
2 веточки сельдерея
1 маленький пучок петрушки
2 веточки тимьяна
1/4 лаврового листа
2 моркови
1 средняя луковица
1 гвоздика (пряность)
2 стакана сухого белого вина
500 мл воды
1 ст. ложка крупной соли
5 горошинок черного перца
Дополнительно: 1 веточка фенхеля или немного имбиря

Этот отвар можно использовать для приготовления щуки, судака, лосося, лангуста, омара, лангустинов и морских гребешков.

Очистите овощи, тщательно промойте их, свяжите тонкой веревочкой.

В ваш букет должны входить головки порея, разрезанные вдоль, веточки сельдерея, петрушка, тимьян, лавровый лист и фенхель. Положите этот букет в большую кастрюлю, туда же выложите 2 моркови, разрезанные вдоль на 4 части, и луковицу, в которую вы воткнете гвоздику. Влейте в кастрюлю белое вино, воду, насыпьте соль и перец. Доведите до кипения и оставьте на очень медленном огне на 15–20 минут, охладите и храните в холодильнике. Когда соберетесь готовить рыбу, опустите ее в этот отвар, который должен быть холодным, доведите до кипения, затем уменьшите температуру и держите на медленном огне, чтобы отвар только слегка кипел в течение времени, необходимого для варки вашей рыбы. Это время различается в зависимости от того, какую рыбу и какие куски вы готовите.

Нередко в описанном отваре оставляют охлаждаться рыбу и некоторых крупных ракообразных, которые предназначены для того, чтобы есть их холодными. В этом случае обычно нагрев прекращают, как только отвар закипит.

Треска, жаренная с картофелем

Morue poêlée

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ВАРКА 40 МИНУТ

500–700 г трески
800 г картофеля
1/2 стакана арахисового масла
1 зубчик чеснока
1 маленький пучок петрушки
1 яйцо
100 мл сливок
соль, перец

Прежде всего хочу вам сказать, что цельная крупная треска лучше, чем тресковое филе.

Когда закончится вымачивание трески, слейте воду и обсушите треску. Не надо чистить картофель, варите его в мундире в течение 30 минут в 2,5 литра соленой воды. В это время положите треску в кастрюлю с холодной водой и доведите до кипения, когда закипит, прекратите нагрев и оставьте кастрюлю с закрытой крышкой. Когда картофель сварится, выньте его из воды, очистите, нарежьте кубиками, отложите в сторону. Нагрейте сервировочное блюдо. Обсушив треску, тщательно снимите с нее кожу и удалите кости, а затем раскрошите рыбу. Нагрейте масло в сковородке, положите в нагретое масло картофель и треску и держите на слабом огне 10–12 минут.

За это время очистите чеснок, помойте петрушку и отрежьте ее листья. По отдельности мелко нарежьте на разделочной доске чеснок и петрушку, отложите в сторону. Посыпьте треску и картофель перцем, попробуйте, если надо, добавьте соль и перец, чаще всего в этом нет необходимости. Разбейте яйца в миску, добавьте сливки, тщательно перемешайте деревянной ложкой. Сняв треску с огня, вылейте получившуюся смесь на треску и картофель и хорошо перемешайте, посыпьте сначала петрушкой, потом чесноком. Подавайте на стол в очень горячем виде.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС 30 МИНУТ

Средиземноморская зубатка, запеченная в тесте

Loup de la Méditerranée en croûte

1 средиземноморская зубатка весом примерно 3 кг
кервель
эстрагон
слоеное тесто
1 яичный желток
соль, перец

Мясо средиземноморской зубатки очень нежное, белое, ароматное. Его можно отваривать, жарить, зубатку можно подавать холодной. Но вкуснее всего зубатка, зажаренная на решетке с фенхелем, а еще вкуснее – зубатка в тесте.

Тщательно выпотрошите рыбу, удалите кожу, не повреждая при этом мякоть и стараясь не повредить голову и хвост. Сделав это, разрежьте рыбу вдоль спины до хребта, внутрь полученного отверстия вложите мелко порезанные кервель и эстрагон, посолите, поперчите, вновь закройте рыбу и проделайте то же самое со стороны живота. Раскатайте скалкой слоеное тесто на два тонких куска, которые по длине должны равняться приготовляемой рыбе. Положите зубатку на один из кусков теста, накройте другим, защипните тесто по краям вокруг всей зубатки так, чтобы тесто покрывало ее и сохранялась форма рыбы. С помощью очень тонкого и острого ножа обрежьте лишнее тесто, оставляя немного там, где должны быть плавники. На плавниках нарисуйте ножом несколько полосок, а из оставшегося теста сделайте жабры и глаз рыбы. Смажьте тесто сверху яичным желтком, сделайте маленькие надрезы, имитирующие чешую.

Вложите приготовленную таким образом зубатку в форму и поставьте в горячую духовку при 220 °С. Когда тесто схватится, уменьшите температуру духовки до 180 °С, чтобы тесто запекалось равномерно и чтобы рыба тоже запекалась одинаково как снаружи, так и внутри, а тесто при этом не подгорало. Время запекания составляет примерно 1,5 часа. Для того чтобы подать запеченную в тесте зубатку на стол, ее выкладывают на большое длинное блюдо, которое ставят перед гостями. К рыбе подают сливочное масло, твердое или растопленное.

Примечание. Перед тем как покрывать зубатку тестом, ее можно нафаршировать муссом из омара.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС

Кулебяка с лососем

Coulibiac de saumon

350 г филе лосося
30 г сливочного масла
1 луковица средних размеров
50 г шампиньонов
500 г теста для бриошей (обычного, без сахара)
100 г пшеничной крупы крупного помола, сваренной в белом бульоне
1 крутое яйцо, нарезанное крупными кусочками
250 г свежей визиги (костный мозг осетра) или 40 г сухой (Визигу замачивают 5 часов, варят в воде или в белом бульоне в течение 3 часов, потом мелко рубят)

Нарежьте лосося мелкими кусочками размером 0,5 см, посыпьте солью и перцем, смешайте со сливочным маслом. Мелко нарежьте лук и шампиньоны, обжарьте их в сливочном масле, охладите. Раскатайте с помощью скалки тесто в виде прямоугольника и положите на него начинку слоями, как в рецепте паштета Фердинанда Вернерта (стр. 164). Сверху положите еще один прямоугольник теста, чтобы накрыть начинку, слепите края и выложите получившийся пирог на противень. Накройте его салфеткой и подержите в духовке при невысокой температуре в течение 20 минут, затем смажьте растопленным сливочным маслом, сделайте в нем несколько надрезов, а в середине небольшое отверстие для того, чтобы выходил пар. Выпекайте в достаточно горячей духовке примерно 35 минут. Подавайте на стол горячим. В этот момент внутрь пирога через сделанное в середине отверстие влейте несколько ложек растопленного сливочного масла.

Примечание. Сваренная пшеничная крупа должна рассыпаться как рис, оставаясь при этом достаточно мягкой.

Эскалоп из лосося с щавелем по рецепту братьев Труагро

Escalope de saumon à l'oseille des frères Troisgros

НА 8–10 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЖАРКА 10 МИНУТ

250 мл сухого белого вина
250 мл вермута Noilly Prat
250 мл крепкого рыбного бульона
80 г лука-шалота
500 мл сливок
100 г щавеля, сваренного в соленой воде
1,5 кг свежего лосося, нарезанного тонкими эскалопами
100 мл растительного масла
соль, перец

Для соуса упарьте в кастрюле белое вино, вермут и рыбный бульон, в который надо добавить мелко нарезанный лук. Когда жидкость приобретет консистенцию сиропа, пропустите ее через очень мелкое сито, добавьте сливки, снова упарьте, чтобы смесь загустела, посолите и поперчите. Затем положите туда обсушенный вареный щавель и перемешайте.

Посолите и поперчите куски лосося, обжарьте их в горячем растительном масле, не пересушивая. Для того чтобы их обжарить с двух сторон, достаточно нескольких секунд. При подаче на стол выложите эскалопы на горячие тарелки, покройте щавелевым соусом или подайте этот соус отдельно. В качестве гарнира можно подать выпечку из слоеного теста.

Тунец, тушенный по-домашнему

Thon braisé à la ménagère

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 1 ЧАС
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА 40 МИНУТ

1 кусок свежего тунца весом 1,2 кг
50 мл оливкового масла первого отжима
50 г мелко нарезанного лука
30 г мякоти помидоров
250 мл белого вина
1 маленький букет гарни
соль, перец

Вымочите кусок тунца в холодной воде в течение 1 часа, чтобы удалить кровь. В чугунной жаровне обжарьте на оливковом масле мелко нарезанный лук, не давая ему изменить цвет, посолите, поперчите, положите сверху кусок тунца, через 5 минут переверните его на другую сторону, добавьте мякоть помидора, белое вино и маленький букет гарни, состоящий из лаврового листа, тимьяна, розмарина и петрушки, посолите и поперчите. Закройте жаровню крышкой и держите на медленном огне примерно 30 минут. Когда тунец будет готов, выложите его на глубокое блюдо. В момент подачи на стол полейте соусом, который должен быть достаточно густым. В качестве гарнира подавайте рис по-креольски.

Сырой лосось «Ренга-Йа»

Saumon cru Renga-Ya

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ

120 г свежего лосося
1 ст. ложка оливкового масла
1/4 лимона
1 щепотка мелко нарезанного зеленого лука
соль, перец

На этот рецепт меня вдохновила японская кухня.

Тонко нарежьте лосося непосредственно перед подачей на стол. Положите кусочки на очень холодные тарелки, посолите, поперчите (один оборот ручки мельницы для перца), полейте растительным маслом, соком лимона, посыпьте зеленым луком. Подавайте с горячими тостами.

Примечание. Можно в середину положить ложечку черной икры.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 10 МИНУТ

Жареная камбала

Sole meunière

500 г мелкой камбалы
2 ст. ложки оливкового масла
4 ст. ложки муки
80 г сливочного масла
1/2 лимона
1 ч. ложка петрушки
соль, перец

Кожу с рыбы снимать не надо, ее следует хорошо почистить. Посолите и поперчите рыбу, смешав соль и перец с несколькими каплями оливкового масла, обсыпьте рыбу мукой. Жарить рыбу следует, повернув белую кожу вниз. Для жарки лучше использовать овальную сковородку. Это препятствует бесполезному расходу лишнего масла, которое к тому же нередко пригорает. Сковородка может быть почти такого же размера, как рыба. На дно сковородки надо положить 30 г сливочного масла, к которому добавить 1 ст. ложку оливкового масла. Жарьте на сильном огне, но масло, в котором жарится ваша камбала, не должно кипеть. Через 5–6 минут переверните рыбу и продолжайте жарить до полной готовности. Выложите на сервировочное блюдо, которое должно быть очень горячим. По краю блюда вы можете разложить в ряд тонкие кусочки лимона, разрезанные пополам (лимон режется пополам вдоль, а потом каждая половинка нарезается на ломтики). В коже этих кусочков лимона можно сделать вырезы. Выжать на рыбу несколько капель лимонного сока, посыпать сверху мелко нарезанной петрушкой, которую надо резать прямо перед подачей, она должна быть еще влажной. Добавьте 50 г сливочного масла к тому, в котором жарилась рыба, и нагрейте, чтобы масло приобрело цвет ореха, полейте этим маслом камбалу.

Средиземноморские султанки в соусе с чесноком и базиликом

Rougets de la Méditerranée, sauce au pistou

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

8 средиземноморских султанок весом 100 г каждая
500 мл белого вина
250 мл родниковой воды
50 г мелко нарезанной моркови
50 г мелко нарезанного лука
50 г крупной соли
15 г веточек петрушки
15 г веточек сельдерея
15 г мелко нарезанного порея
1/2 лаврового листа
1 веточка тимьяна
10 г перца горошинками
2 гвоздички
2 зернышка кориандра
4 ломтика апельсина
4 ломтика лимона

СОУС С ЧЕСНОКОМ И БАЗИЛИКОМ
200 г оливкового масла
20 г мелко нарезанного базилика
10 г мелко нарезанной петрушки
5 г эстрагона
5 г мелко нарезанного кервеля
5 г мелко нарезанного зеленого лука
1 раздавленный зубчик чеснока
сок 1 лимона
10 г соли
свежемолотый перец (3 оборота ручки мельницы для перца)

Для этого очень вкусного блюда нужны очень свежие султанки. Их свежесть можно определить по цвету глаз и красивому красному цвету.

Приготовьте бульон для рыбы с перечисленными компонентами. Бульон надо варить 1/4 часа. Положите рыбу в кастрюлю, доведите до кипения и немедленно снимите с огня, затем оставьте в бульоне еще на 1/4 часа.

Соус с чесноком и базиликом

Перемешайте все компоненты и держите эту смесь при комнатной температуре. Летом султанок можно есть холодными.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Налим

Lotte

мука
4 куска налима
1 зубчик чеснока (с верхней кожицей)
30 г сливочного масла
1 стакан сухого белого вина
сок ½ лимона
соль, перец

Нагрейте сервировочное блюдо. В большую тарелку насыпьте муку. Обваляйте в ней куски рыбы со всех сторон. С двух сторон посолите и поперчите.

Подготовьте чеснок, оставьте на зубчике верхнюю кожицу.

На среднем огне растопите в сковороде сливочное масло. Когда масло начнет пениться, положите в него рыбу и чеснок, обжарьте рыбу примерно по 7 минут с каждой стороны.

Пока она жарится, смешайте небольшой стакан сухого белого вина с соком половины лимона. Когда рыба будет готова, выньте ее из сковороды, выложите на сервировочное блюдо и держите это блюдо горячим. Добавьте белое вино с лимонным соком к маслу, в котором жарилась рыба, упарьте на сильном огне, попробуйте на вкус, при необходимости добавьте соль и перец.

Вылейте этот очень горячий сок от жарки на рыбу. Сразу подайте на стол, в качестве гарнира предложите картофель, приготовленный на пару, или отварной рис.

Не забудьте поставить на стол свежее сливочное масло.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

Запеченный налим

Rôti de lotte

800 г налима
1 зубчик чеснока
1/2 стакана оливкового масла
сок половины лимона
соль, перец

Попросите вашего торговца рыбой отрезать для вас хвостовую часть налима и снять с нее кожу. Нагрейте духовку за 15 минут до начала приготовления вашего блюда.

Тщательно оботрите налима бумажной салфеткой или полотенцем. Очистите чеснок, разрежьте на 4 части, каждый кусочек заложите в мякоть рыбы, надрезая ее острым ножом. Смажьте налима оливковым маслом, положите в смазанную маслом термостойкую посудину, влейте туда же оставшееся масло и полейте рыбу лимонным соком. Посолите, поперчите. Поставьте в духовку на 20 минут. Время от времени поливайте рыбу окружающим ее соком.

Подавайте на стол в сервировочном блюде, как только вынете из духовки.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 40 МИНУТ

Треска по-лионски

Morue à la lyonnaise

3 луковицы среднего размера
20 г сливочного масла
2 ст. ложки растительного масла
3 картофелины среднего размера
500 г трески
1 щепотка свежей петрушки
1/2 ст. ложки уксуса
соль, перец

Обжарьте на медленном огне в сотейнике или в сковородке мелко нарезанный лук в смеси сливочного и оливкового масла. Когда лук обжарится и слегка изменит свой цвет, добавьте картофель, сваренный в соленой воде и нарезанный ломтиками, немного потушите и слегка обжарьте. В этот момент добавьте отварную треску, с которой нужно снять кожу и удалить кости, а потом слегка нагрейте на слабом огне только для того, чтобы удалить воду, в которой треска варилась. Держите на сильном огне несколько минут, проверьте, достаточно ли соли и перца. В момент подачи на стол посыпьте мелко нарезанной свежей петрушкой, потом выложите все на блюдо, а в маленьком пустом сотейнике быстро вскипятите уксус и полейте им треску.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
15–20 МИНУТ
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
ПРИМЕРНО 25 МИНУТ

Треска в масляном соусе

Tranches de cabillaud au beurre fondu

4 куска свежей трески
для отвара с травами:
1 головка порея
2 веточки сельдерея
1 маленький пучок петрушки
2 веточки тимьяна
1/4 лаврового листа
2 моркови
1 средняя луковица
1 гвоздика
2 стакана сухого белого вина
750 мл воды

ДЛЯ МАСЛЯНОГО СОУСА
100 сливочного масла
сок 1/2 лимона
соль, перец
Дополнительно: петрушка или зеленый лук

Если вы торопитесь, то можете использовать уже готовый травяной отвар для рыбы или же этот отвар быстрого приготовления в порошке, который можно купить в бакалейном магазине. С таким отваром тоже получается хороший результат. Инструкция по его приготовлению напечатана на упаковке.

В том случае, если вы сами готовите отвар, то нужно очистить овощи, хорошенько промыть их, связать тонкой бечевкой порей, разрезанный вдоль пополам, сельдерей, петрушку, тимьян и лавровый лист, положить их в кастрюлю, добавив 2 разрезанные вдоль моркови и луковицу, в которую вы воткнете гвоздику. Влейте в эту кастрюлю белое вино и 3/4 л воды, слегка посолите, варите примерно 15 минут, дайте остыть, добавьте рыбу, доведите до кипения, уменьшите нагрев и продолжайте варить на слабом огне примерно 10 минут.

В это время поставьте в водяную баню маленькую кастрюльку (водяная баня – это кастрюля большего размера, наполненная водой), поместите в маленькую кастрюльку сливочное масло и сок 1/2 лимона, посолите и поперчите. Нагрейте сервировочное блюдо. Нагрейте водяную баню. Если вам это нравится, то можете в момент подачи на стол к масляному соусу добавить мелко нарезанную свежую петрушку или зеленый лук.

Когда рыба сварится, выньте ее с помощью шумовки в виде паука из стальной проволоки, аккуратно положите на сервировочное блюдо. В качестве гарнира к этой рыбе можно подать отварной картофель. Масляный соус поставьте на стол в соуснике. Чтобы улучшить вкус отварного картофеля, в воду, где картофель варится, вы можете влить столовую ложку оливкового масла.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Тюрбо с овощами

Turbotin aux légumes

1 небольшая рыба (около 1,5 кг)
2 моркови
1/4 корнеплода сельдерея
1 лук-порей среднего размера
60 г сливочного масла
250 мл сухого белого вина
петрушка
1/4 лаврового листа
2 веточки тимьяна
соль, перец

У рыбы нужно отрезать голову и разрезать рыбу на куски среднего размера. Нагрейте в кастрюле соленую воду до кипения, очистите и помойте овощи, на разделочной доске мелко нарежьте их, смешайте и положите вариться в кипящую воду примерно на 7–8 минут, потом слейте воду. Обильно смажьте маслом прямоугольную или овальную форму, которую можно ставить в духовку, разложите там овощи, сверху положите куски рыбы, посолите, поперчите, добавьте ароматические травы, влейте белое вино и поставьте в горячую духовку примерно на 10 минут. Подавайте в той же форме, в которой готовили, вместе с макаронами или рисом.

Скат в масле цвета лесного ореха

Raie bouclée au beurre noisette

НА 5–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

1,8 кг ската, для травяного отвара:
букет гарни
1 веточка сельдерея
1 небольшой лук-порей
1 веточка тимьяна
¼ лаврового листа
1 стакан винного уксуса из белого вина
3 ст. ложки крупной соли
4 горошины черного перца, который предварительно следует растолочь

ДЛЯ СОУСА
1 пучок петрушки
4 ст. ложки крепкой горчицы
100 г каперсов
1 ст. ложка уксуса из красного вина
150 г сливочного масла
соль, перец

Нагрейте 0,5 литра воды в кастрюле с широким дном (типа сотейника). Когда вода закипит, положите туда крылья ската по одному и через 1–2 минуты выньте их из кипящей воды. На разделочной дощечке снимите кожу рыбы с двух сторон с помощью небольшого ножа, поскребите рыбу и нарежьте одинаковыми кусками. Положите куски в кастрюлю, залейте холодной водой. Вымойте сельдерей и лук-порей. Положите букет гарни в кастрюлю с рыбой, добавив туда уксус, крупную соль и растолченный перец. Доведите все до кипения, когда вода начнет кипеть, прекратите нагрев и оставьте на 10 минут.

Нагрейте тарелки, которые будете использовать для подачи рыбы на стол. Тщательно промойте петрушку и нарежьте ее крупными кусками. Потом возьмите керамическое блюдо и натрите его горчицей. Слейте воду с рыбы, положите ее в приготовленное блюдо, посолите, поперчите с помощью мельницы, покройте сверху петрушкой, добавьте каперсы и ложку уксуса. Одновременно растопите масло в сковородке, до того как оно приобретет цвет лесного ореха (масло не должно почернеть, потому что в таком случае вы будете иметь дело с пригоревшим сливочным маслом). Полейте рыбу растопленным маслом и подавайте ее на стол очень горячей, с картофелем, сваренным на пару.

НА 5–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Треска по-португальски

Morue à la portugaise

½ трески (700–800 г)
2 сладких красных или желтых перца
1 большая луковица
4 томата
1 зубчик чеснока
1 маленький жгучий перец
2 стакана оливкового масла
100 г черных маслин
1 стакан сухого белого вина
500 г картофеля
соль, перец

Следует знать, что кусок трески бывает лучшего качества, если вы его вырезали из целой рыбы, чем если вы его купили в виде филе. Вымачивайте рыбу минимум 24 часа до того, как собираетесь готовить это блюдо.

Включите духовку. Помойте сладкий перец, вытрите его, удалите хвостик и семечки, смажьте перец оливковым маслом, положите на противень и поставьте в духовку на 15 минут. Выньте перец из духовки, остроконечным ножом очистите кожицу, разрежьте перец на узкие полоски и отложите в сторону. Очистите лук и мелко нарежьте его. Ошпарьте томаты, снимите с них кожицу, выньте семечки. Очистите чеснок, раздавите его вилкой, мелко нарежьте жгучий перец. Выньте треску из воды, чуть-чуть отожмите ее, потом промокните бумажной салфеткой или полотенцем, удалите кожу и кости, нарежьте рыбу на куски размером примерно по 5 см. Нагрейте сервировочное блюдо, поставив его в кастрюлю с горячей водой, стоящую на плите. Растопите в сковородке немного сливочного масла. Когда масло нагреется, положите туда куски трески и обжаривайте на среднем огне с каждой стороны. Они должны обжариться до готовности в течение 5 минут. Затем выньте треску из сковородки, положите на сервировочное блюдо, которое все время должно быть горячим.

Вновь поставьте сковородку на огонь, предварительно вымыв ее. Добавьте остаток масла. Когда масло нагреется, выложите туда овощи (кроме картофеля), маслины и ароматические травы. Через 7–8 минут влейте белое вино, потом переложите содержимое сковородки в чугунную или керамическую посудину и оставьте на слабом огне на 15 минут.

Очистите картофель, сварите его в горячей соленой воде в течение 30 минут.

Перенесите треску в эту посудину за 8 минут до подачи на стол, чтобы рыба пропиталась ароматами.

Подавайте в той посудине, где готовили. Картофель поставьте на стол отдельно.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Жареный тунец

Rôti de thon

800 г красного тунца
400 г спелых помидоров
200 г лука
1/2 стакана оливкового масла
1 зубчик чеснока, покрытый верхней кожицей
букет гарни
1 стакан сухого белого вина
мелко нарезанный эстрагон
соль, перец

Лучше всего использовать мясо красного тунца. Если вам повезло и вам достался кусок из середины рыбы, то приготовленное вами блюдо получится более вкусным.

В посудину для жарки налейте масло, нагрейте его, положите тунца и обжаривайте с двух сторон до золотистого цвета, затем добавьте мелко нарезанный лук и держите его в сковородке до тех пор, пока он не станет золотистым, добавьте туда же очищенные помидоры, нарезанные на 4 части, чеснок и пучок ароматических трав. Жарьте примерно 15 минут, чтобы из тунца вышли все соки, затем добавьте белое вино, посолите, поперчите, закройте крышкой и варите на слабом огне в течение 15 минут, подавайте очень горячим. Если время года это позволяет, то украсьте свежим мелко нарезанным эстрагоном в последний момент перед подачей на стол. К этому блюду подают белый рис или картофель, сваренный на пару. Оставшуюся на блюде рыбу можно подавать в холодном виде.

НА 5–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Угорь и карп в соусе с красным вином

Matelote d'anguille et de carpe

1 небольшая рыба (около 1,5 кг)
2 моркови
1/4 корнеплода сельдерея
1 лук-порей среднего размера
60 г сливочного масла
250 мл сухого белого вина
петрушка
1/4 лаврового листа
2 веточки тимьяна
соль, перец

У рыбы нужно отрезать голову и разрезать рыбу на куски среднего размера. Нагрейте в кастрюле соленую воду до кипения, очистите и помойте овощи, на разделочной доске мелко нарежьте их, смешайте и положите вариться в кипящую воду примерно на 7–8 минут, потом слейте воду. Обильно смажьте маслом прямоугольную или овальную форму, которую можно ставить в духовку, разложите там овощи, сверху положите куски рыбы, посолите, поперчите, добавьте ароматические травы, влейте белое вино и поставьте в горячую духовку примерно на 10 минут. Подавайте в той же форме, в которой готовили, вместе с макаронами или рисом.

Пикша со сливками

Haddock à la crème

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

600 г соленой пикши
1 литр молока
1 большой помидор
1 зубчик чеснока
2 луковицы
50 г сливочного масла
шафран на кончике ножа
1 ст. ложка муки
1 стакан сухого белого вина,
100 мл свежих сливок
соль, перец

За 6 часов до начала приготовления этого блюда нарежьте рыбу на одинаковые куски, положите их в стеклянное блюдо и налейте сверху холодное молоко. Рыба должна быть полностью покрыта и в течение примерно 6 часов вымачиваться в молоке, чтобы из нее вышла вся соль и рыба стала мягкой.

Ошпарьте помидор, снимите с него кожицу, мелко нарежьте мякоть и оставьте в миске. На сервировочной доске мелко нарежьте чеснок и лук, предварительно очистив их. Приготовьте сервировочное блюдо, которое надо нагреть в кастрюле с горячей водой. Когда вымачивание рыбы закончится, выньте ее из воды и промокните бумажной салфеткой или бумажным полотенцем. Растопите в сковороде сливочное масло и обжарьте в нем рыбу в течение 5 минут с каждой стороны, выньте рыбу из масла и положите ее на сервировочное блюдо, которое надо держать горячим.

Добавьте в сковородку чеснок и лук. На очень медленном огне обжарьте их в течение 5 минут, всыпьте шафран, потом муку, перемешивая деревянной ложкой, затем влейте белое вино и снова хорошо перемешайте, оставьте на очень медленном огне в течение 7–8 минут. Потом добавьте сливки, оставьте на слабом огне еще в течение 5–6 минут, поперчите и добавьте совсем немного соли, ведь рыба, которую вы готовите, уже соленая. Полейте рыбу соусом и подавайте в очень горячем виде с картофелем, сваренным на пару, или с рисом.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Дорада по-провансальски в духовке

Dorade provençale au four

1 дорада весом примерно 1 кг
50 г лука репчатого
50 г лука-шалота
200 г помидоров
200 г шампиньонов
2 ст. ложки оливкового масла
букет гарни:
тимьян
лавровый лист
петрушка
1/2 стакана сухого белого вина
1 лимон
соль, перец

Попросите, чтобы ваш торговец рыбой дал вам королевскую дораду, определите ее свежесть, подняв жабры, которые должны быть ярко-красными, и по глазам, которые у вашей дорады должны блестеть.

Очистите и мелко нарежьте лук, ошпарьте томаты и снимите с них кожицу, нарежьте мякоть томатов крупными кусками. У шампиньонов отрежьте ножки, покрытые землей, и ненадолго замочите грибы в воде, к которой добавлен лимонный сок, промойте, слейте воду и обсушите грибы, их надо будет порезать только в последний момент. Нагрейте духовку. Очистите и выпотрошите рыбу, промойте ее в холодной воде, оботрите бумажной салфеткой или бумажным полотенцем, снаружи и внутри натрите ее оливковым маслом и положите внутрь рыбы пучок трав. Выложите рыбу в форму, которую можно ставить в духовку (эта форма должна по размеру соответствовать рыбе), и на дно формы налейте оливковое масло. Расположите вокруг дорады лук, томаты, затем мелко нарежьте шампиньоны и тоже положите в эту форму. Посолите, поперчите по вашему вкусу, залейте белым вином. Поставьте в духовку на 20 минут, потом выключите духовку и оставьте в ней рыбу еще на 5–7 минут.

Подавайте дораду в той же форме, в которой вы ее готовили, и в последний момент украсьте несколькими ломтиками лимона. На гарнир подают белый рис или картофель, сваренный на пару.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

Мерлан запеченный

Colin en tranches

1 луковица (лук-шалот)
4 куска мерлана
40 г сливочного масла
2 ст. ложки оливкового масла
1 стакан сухого белого вина
100 мл свежих сливок
соль, перец

Нагрейте духовку, очистите лук, мелко нарежьте его на сервировочной доске, тщательно обсушите рыбу с помощью бумажной салфетки или бумажного полотенца. Возьмите форму, которую можно ставить в духовку, положите на дно лук и кусочки сливочного масла, разложите нарезанную рыбу, смазанную оливковым маслом, слегка посолите и поперчите, полейте белым вином. Поставьте в духовку на 20 минут.

В это время нагрейте сервировочное блюдо в кастрюле с горячей водой, стоящей на горячей плите. Когда рыба будет готова, аккуратно выньте ее из формы, в которой она запекалась в духовке, и выложите на сервировочное блюдо. Держите рыбу горячей. Поставьте форму, в которой вы готовили рыбу, снова на горячую плиту. Влейте туда сливки, нагрейте, непрерывно перемешивая, поперчите и снова посолите, если нужно. Снимите с огня, когда соус начнет закипать, полейте рыбу этим соусом, подавайте в очень горячем виде.

Барабулька в пергаменте или в фольге

Rougets en papillottes

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

6 барабулек
3 луковицы лука-шалота
2 томата среднего размера
4 крупных шампиньона
2 ст. ложки оливкового масла
семена фенхеля
1 лимон
соль, перец

Удалите жабры, промокните рыбу бумажными салфетками или бумажными полотенцами, не потрошите. Очистите лук и мелко нарежьте его, облейте томаты горячей водой, снимите с них кожицу, разрежьте на 4 части, потом на мелкие кусочки. Промойте шампиньоны в воде, в которую добавлен лимон, мелко нарежьте. Отложите нарезанные лук, томаты и шампиньоны в сторону.

Нагрейте духовку. Влейте масло в чашку и с помощью маленькой кисточки смажьте им каждую рыбу. Из фольги или пергамента вырежьте кусочки такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть рыбу. Положите на эти кусочки бумаги или фольги барабульку, слегка надрежьте рыбам живот и положите внутрь каждой из них несколько семян фенхеля. Равномерно распределите томаты, шампиньоны и мелко нарезанный лук на каждую рыбу, посолите, поперчите и герметично заверните каждую рыбу, не сильно натягивая бумагу, то есть сверху должен образоваться маленький «домик», что позволит теплу конденсироваться и обеспечит варку на пару. Положите пакетики с рыбами рядом друг с другом в форму или на противень, поместите в духовку и держите там примерно 15 минут. Затем выложите каждый пакетик с рыбой на тарелку и рядом положите кусочек лимона. Отдельно подайте масляный или горчичный соус.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

Жареная форель или жареный мерлан

Truites ou merlans meunière

1 небольшой пучок петрушки
4 форели или 4 мерлана
1 ст. ложка муки
60 г сливочного масла
1 ст. ложка оливкового масла
2 зубчика чеснока
1 лимон
соль, перец

Тщательно промойте петрушку, отрежьте листья и мелко настригите их ножницами. Удалите жабры и выпотрошите рыбу, не отрезая голову. (Если речь идет о мерланах, то чистить их надо очень осторожно, чтобы не повредить кожу.) Затем промойте рыбу в проточной воде и оботрите бумажной салфеткой, или бумажным полотенцем, либо чистой тряпочкой. На сервировочной доске посолите и поперчите каждую рыбу. Посыпьте мукой большую тарелку и обваляйте в этой муке рыбу так, чтобы мука покрыла ее. Нагрейте сервировочное блюдо.

В сковороде разогрейте половину сливочного и оливкового масла. Когда смесь разогреется, положите туда рыбу и чеснок. Жарьте на сильном огне примерно в течение 6 минут с каждой стороны. Для того чтобы переворачивать рыбу, используйте шпатель. Когда рыба зажарится, выложите ее на сервировочное блюдо, посыпьте петрушкой и рядом положите ломтики лимона. Добавьте оставшееся сливочное масло в сковороду, где жарилась рыба, слегка нагрейте и полейте рыбу. Подавайте на стол в горячем виде.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

Скумбрия в уксусе из белого вина

Maquereaux au vinaigre de vin blanc

8 скумбрий
2 луковицы
2 моркови
2 зубчика чеснока
букет гарни
500 мл воды
1 гвоздика
500 мл уксуса из белого вина
12 горошинок черного перца
50 г крупной соли
1 лимон

При покупке выбирайте скумбрию небольшого размера, с блестящей кожей и блестящими глазами. Пользуйтесь посудой из огнеупорного фарфора или стекла, которые можно ставить в духовку. Можно также пользоваться формой из эмалированного чугуна. Тщательно выпотрошите рыбу, промойте холодной проточной водой, обсушите бумажной салфеткой или бумажным полотенцем и положите на тарелку, которую можно на время отставить в сторону. Очистите лук, морковь и сельдерей, промойте петрушку, мелко нарежьте лук, нарежьте морковь кружочками. Свяжите тонкой веревочкой букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка, сельдерей). Вскипятите 0,5 л воды, когда она закипит, положите в нее лук, морковь, букет гарни, гвоздичку и чеснок, который надо предварительно раздавить. Варите примерно 12 минут, затем добавьте 0,5 л уксуса и снова доведите до кипения. В это время разложите рыбу голова к хвосту в форме, где будете ее готовить. Между рыбой положите несколько зернышек перца и насыпьте крупную соль. Очистите лимон, снимая с него кожу вплотную к мякоти, затем нарежьте тонкими ломтиками, которые надо затем разложить на скумбрию. Когда бульон снова закипит, вылейте его вместе с овощами на рыбу. Оставьте примерно на 12 часов, прежде чем подавать на стол.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 50 МИНУТ

Карп в духовке

Carpe au four

1 карп весом в 1,5 кг
3 луковицы (лук-шалот)
1 небольшой пучок петрушки
100 г шампиньонов
50 г сливочного масла
2 стакана белого вина

Лучше всего купить потрошеного карпа, вымоченного в пресной воде.

Нагрейте духовку, очистите лук, вымойте петрушку и отрежьте листья, мелко нарежьте по отдельности лук и петрушку. Отрежьте у шампиньонов ножки, покрытые землей, тщательно промойте шампиньоны и мелко нарежьте их. Смажьте сливочным маслом овальное блюдо из керамики или огнеупорного фарфора. Посолите и поперчите карпа внутри и снаружи, положите его в форму для запекания, разложите вокруг шампиньоны, лук и половину петрушки, посолите шампиньоны, лук и петрушку, затем вылейте все белое вино. Поставьте в духовку и время от времени поливайте рыбу соусом. В конце запекания добавьте оставшуюся у вас свежую петрушку. Подавайте в той же посуде, в которой пекли рыбу.

Раки по-бордоски 215
Омар по-американски 216
Омар весенний 218
Лангуст на гриле 219
Лягушки по-лионски 221
Виноградные улитки по-бургундски 222
Запеканка из раковых хвостов от Фернана Пуана 224
Фаршированные моллюски 225
Фрикассе из морских гребешков со сливками 227
Отварные мидии 228
Мидии в белом вине 229

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

Раки по-бордоски

Écrevisses à la bordelaise

24 рака
1 морковь среднего размера
1 луковица
2 луковицы шалот
150 г сливочного масла
1 веточка тимьяна
1 лавровый лист
100 мл коньяка
300 мл белого вина
3 ст. ложки томатного пюре
1 веточка кервеля
1 веточка эстрагона
соль

Нарежьте мелкими кубиками морковь и лук. Обжарьте их на слабом огне с 50 г сливочного масла, туда же положите промытых раков, щепотку соли, тимьян и лавровый лист. Держите на сильном огне до тех пор, пока раки не покраснеют, влейте коньяк, белое вино и томатное пюре, варите с закрытой крышкой 8–10 минут.

Выложите раков в блюдо для овощей и держите горячими. Упарьте соус до половины, снимите с огня и добавьте 100 г сливочного масла, щепотку петрушки и мелко порезанного эстрагона. Полейте этим соусом раков.

НА 3–4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

Омар по-американски

Homard à l'américaine

1 живой омар весом 800–900 г
4 ст. ложки масла
1 средняя луковица
2 луковицы шалот
¼ дольки чеснока
200 мл сухого белого вина
50 мл крепкого рыбного бульона
4 ст. ложки коньяка
2 средних помидора
4 веточки эстрагона
щепотка кайенского перца
100 г сливочного масла
1 веточка кервеля
1 веточка эстрагона
соль, свежемолотый перец

Для приготовления этого блюда необходимо иметь живого омара. Его разрезают следующим образом: держать омара нужно левой рукой, вытянув брюшко и клешни. Отрежьте клешни и расколите панцирь клешней. Разрежьте брюшко на 5–6 колец. Разрежьте «головогрудь» вдоль на 2 части, выньте маленький, покрытый мембраной мешочек, находящийся в голове, – в нем содержится песок. Отложите в мисочку кремообразную часть содержимого панциря и его зеленоватую часть, называемую «кораллом». Все эти операции должны быть проведены очень быстро. В сотейнике нагрейте на сильном огне растительное масло, положите в дымящееся масло куски омара, посыпьте солью и свежемолотым перцем, обжаривайте до тех пор, пока панцирь не покраснеет. Тогда выньте куски омара и держите их горячими. В растительное масло положите мелко нарезанную луковицу, обжарьте, часто перемешивая, не давая луку сильно потемнеть. Когда лук будет почти готов, добавьте очень мелко нарезанные луковицы шалот и раздавленный чеснок. Слейте масло. Добавьте вино, рыбный бульон (если нет бульона, то воду), 2 ст. ложки коньяка, положите туда же помидоры, которые надо очистить, вынуть из них семечки и нарезать крупными кусками. Если у вас нет свежих помидор, то можно взять 100 мл томатного пюре. Положите также 2–3 веточки эстрагона и посыпьте кайенским перцем. Сверху поместите куски омара. Варите с закрытой крышкой в течение 20 минут, выньте куски омара, выложите их в блюдо для овощей и держите горячими. Далее следует вынуть эстрагон, упарить масло, в котором варился омар, до половины и добавить к нему для загустения кремообразные части омара, смешанные с 50 г сливочного масла, щепоткой кервеля и мелко нарезанным эстрагоном. Снимите соус с огня, как только он начнет закипать. Положите в него 50 г свежего сливочного масла и влейте 2 ст. ложки коньяка.

Полейте этим соусом омара и посыпьте сверху мелко нарезанной петрушкой. Отдельно можно подать рис пилаф.

BORDEAUX
PUY

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 МИНУТ
ВАРКА 45 МИНУТ

Омар весенний

Homard printanier

2 живых омара по 700 г каждый
6 маленьких картофелин
200 г очень мелкой фасоли в стручках
100 г моркови
100 г репы, нарезанной кусочками размером с зубчик чеснока
100 г очищенного от стручков, свежего зеленого горошка
100 г сливочного масла
3 луковицы шалот, нарезанные очень мелко
6 маленьких белых луковичек
250 мл сухого белого вина
250 мл бульона из домашней птицы
соль, свежемолотый перец
эстрагон
кервель

Бланшируйте картофель и фасоль отдельно в кипящей соленой воде. Они должны оставаться твердыми так же, как и морковь и репа, которые кладутся в холодную соленую воду и бланшируются. Слейте воду, промойте холодной водой и снова слейте воду.

Положите горошек в соленую кипящую воду, которая должна слабо кипеть на протяжении 4–6 минут, слейте воду с горошка, промойте его холодной водой и снова слейте воду.

Воткните нож в середину линии, разделяющей хвост и головогрудь омара. Это убьет омара немедленно. Затем отделите брюшко, которое надо разрезать на 4 части. Головогрудь разрежьте вдоль пополам, удалите покрытый пленкой мешочек, содержащий песок. Достаньте также часть содержимого панциря, которая называется «коралл», и отложите в сторону. Разбейте клешни.

Далее в сотейнике надо разогреть 100 г сливочного масла, обжарить в нем куски омара в течение 3–4 минут, добавить лук-шалот и репчатый лук, перемешивать в течение нескольких минут, добавить бланшированные овощи, посолить и поперчить. Жарить еще примерно 5 минут, перемешивая, чтобы хорошо смешались все компоненты. Затем добавьте вино и бульон, накройте крышкой и варите примерно 10 минут. Передвиньте на край конфорки, предварительно слив жидкость, в которой варился омар, в другой сотейник. Упарьте жидкость в течение примерно 15 минут, добавьте сливочное масло, которое надо очень тщательно перемешать с «кораллом», и в последний момент добавить эстрагон и кервель.

Полить соусом куски омара, довести до кипения, продолжая перемешивать еще в течение 5 минут. Подавать на стол немедленно.

Лангуст на гриле

Langouste grillée

НА 12–15 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 45 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 2 ЧАСА
ОХЛАЖДЕНИЕ 24 ЧАСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

---

1 живой лангуст весом ок. 800 г или 2 маленьких весом по 400 г каждый
50 мл (около ¼) стакана растопленного сливочного масла
несколько веточек петрушки
соль мелкого помола и свежемолотый перец

Подготовьте кастрюлю с подсоленной горячей водой. На 2–3 минуты опустите в нее лангуста (или омара), чтобы умертвить их, и чтобы мясо стало более плотным.

Извлеките из кастрюли омара и посередине сделайте длинный узкий продольный разрез. Мясо посолите, поперчите и смажьте сливочным маслом.

Выложите на сковороду-гриль плоской стороной и готовьте на среднем огне около 15 мин. Внимательно следите, чтобы мясо не пересушилось.

Перед подачей на стол выложите лангуста на салфетку или бумажное полотенце. Края блюда украсьте веточками петрушки.

В качестве гарнира можно подавать тимбале из креольского риса.

Советы по сервировке: С боку на блюдо можно выложить соус «Шорон» и американский соус. Американский соус – это соус плотной консистенции, сделанный из маленьких крабов, омаров или раков.

Примечание: Тем же способом вы можете приготовить и другие виды ракообразных.

НА 8–10 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЖАРКА 20 МИНУТ

Лягушки по-лионски

Grenouilles à la lyonnaise

50 лягушек
2 ст. ложки муки
30 г сливочного масла
2 луковицы
1 ст. ложка уксуса
несколько листьев петрушки
соль, перец

Посыпьте лягушек мукой, встряхните и положите в сковородку, в горячее сливочное масло, обжарьте на сильном огне до приятного золотистого цвета. Посолите, поперчите, положите обжаренный в сливочном масле, мелко нарезанный лук.

За минуту до подачи на стол влейте на горячую сковороду уксус и сразу полейте им сервированных на блюде лягушек. Посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ

Виноградные улитки по-бургундски

Escargots à la bourguignonne

50 улиток плюс ракушки
сливочное масло
для улиток
10 г чеснока
30 г лука-шалот
20 г петрушки
12 г мелкой соли
2 г свежемолотого перца
250 г сливочного масла

Размельчите чеснок, добавьте к нему очень мелко нарезанный лук, петрушку, соль, перец и свежее сливочное масло. Все хорошо перемешайте.

Вложите в каждую раковину улитки кусочек этого масла размером с лесной орех, положите туда же холодную улитку, которая была заранее сварена. Улитка вместе с маслом провалится внутрь ракушки. Вы должны полностью закрыть ракушку маслом, добавив туда еще некоторое количество приготовленного вами масла.

Выложите улиток в посудину, которую можно ставить в духовку, слегка смочив блюдо водой. Посыпьте каждую улитку щепоткой белых панировочных сухарей и поставьте в очень горячую духовку на 8 минут. Подавать в форме, в которой улитки запекались.

НА 4–6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Запеканка из раковых хвостов от Фернана Пуана

Gratin de queues d'écrevisses Fernand Point

2 кг живых речных раков
около 2 ст. ложек сливочного масла, кусочек для обжарки ракушек
50 г репчатого лука
50 г моркови
100 мл (около ½ стакана) коньяка, разведенного с водой
500 мл (2 стакана) белого сухого вина
1 ст. ложка томатной пасты
1 небольшой букет гарни (букетик из трав и пряностей; добавляют в блюдо во время готовки и извлекают перед подачей на стол. – *Прим. перев.*)
с добавлением эстрагона
1 щепотка кайенского перца
30 г (1 стакан) муки
80 г (5½ ст. ложек) измельченного сливочного масла
50 г трюфелей
250 мл (1 стакан)сметаны
100 мл (½ стакана) голландского соуса
соль и перец по вкусу

Подготовьте кастрюлю с подсоленной горячей водой и на 5 минут опустите в нее раков. После сразу извлеките раков и удалите панцири с хвостов и большие когти. Измельчите панцири.

В сковороду добавьте немного сливочного масла и обжарьте измельченные панцири. Морковь и репчатый лук нарежьте очень маленькими кубиками и добавьте в сковороду.

Фламбируйте букетик гарни в половине порции коньяка. Залейте смесь из овощей и измельченных панцирей белым вином и небольшим количеством воды так, чтобы жидкость покрыла ингредиенты. Добавьте томатную пасту и гарни, перемешайте и приправьте солью, перцем и кайенский перец.

Готовьте на маленьком огне около 20 минут. Пока тушатся овощи, приготовьте «Бер манье»: смешайте 30 г муки с 30 г сливочного масла. Процедите через дуршлаг подливу и введите «Бер манье», чтобы получился соус густой консистенции.

Хвостики и когти, освобожденные от панциря, смешайте с 50 г сливочного масла и дегласируйте с оставшимся коньяком. Трюфели нарежьте тонкой соломкой. Добавьте к мясу раков, затем залейте сметаной, добавьте подливу и приготовьте жульен. Доведите смесь до кипения и снимите с огня. Добавьте голландский соус и перемешайте.

Выложите в жаростойкие фарфоровые кокотницы.

Готовьте в гриле «Саламандра», чтобы жульен слегка подрумянился, или ненадолго поместите в жаровню.

Сразу подавайте на стол.

Примечание: Фернан Пуан считается одним из отцов современной французской кухни. Его ресторан La pyramide deVienne находится недалеко от Лиона. В 1933 году он получил три «Звезды Мишлена» и он обучал многих французских шеф-поваров, среди которых братья Труагро, Мишель Герар и я.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

Фаршированные моллюски

Palourdes farcies

12 моллюсков
150 г несоленого сливочного масла комнатной температуры
6 зубчиков чеснока
1 пучок петрушки
30 г (¼ стакана) панировочных сухарей
кошерная соль
соль и перец по вкусу

Перед началом приготовления достаньте сливочное масло их холодильника, чтобы оно стало комнатной температуры.

Промойте моллюсков под проточной холодной водой, чтобы вымыть из них песок, затем поместите их в большую кастрюлю с подсоленной водой. Накройте крышкой и поставьте на сильный огонь. Время от времени, придерживая крышку, встряхивайте кастрюлю. Когда раковины раскроются, извлеките моллюсков из кастрюли. Снимите верхние раковины.

Разогрейте духовку до 240 ºС или выше, если позволяют возможности духовки.

Размягчите сливочное масло до консистенции сметаны.

Зубчики чеснока очистите от шелухи. Промойте петрушку и отделите листики. Измельчите чеснок и листики петрушки и смешайте со сливочным маслом, постепенно добавляя панировочные сухари.

Все хорошо перемешайте и приправьте солью и перцем.

Нафаршируйте каждую ракушку масляной начинкой. Дно сковороды выложите кошерной солью и горизонтально поместите раковины или готовьте моллюсков в специальном блюде с ячейками.

Подрумяньте в духовке в течение 2–3 минуты.

Сразу подавайте на стол с кусочками деревенского хлеба.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Фрикассе из морских гребешков со сливками

Fricassée de Coquilles Saint-Jacques à la crème

500 г морских гребешков (без ракушек)
мука
100 сливочного масла
1/2 лимона
1/2 стакана очень сухого вермута
200 мл сливок
соль, перец

Для приготовления этого блюда необходимы очень свежие гребешки, их лучше купить целыми и вынуть моллюсков из ракушек самостоятельно.

Тщательно промойте гребешки, посолите и поперчите, затем обваляйте их в муке. Растопите в форме из эмалированного чугуна сливочное масло, когда оно побелеет, положите в него морские гребешки, варите на среднем огне 6–8 минут, перемешивая деревянной ложкой. Нагрейте сервировочное блюдо на кастрюле с горячей водой, выжмите пол-лимона (не забудьте вынуть семечки), вылейте полученный сок на морских гребешков, перемешайте, добавьте вермут, еще раз перемешайте, затем полейте сверху сливками, осторожно доведите до кипения, снова посолите, если нужно, и поперчите. Выложите на сервировочное блюдо. Приготовленное вами фрикассе очень вкусно с капустой брокколи.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Отварные мидии

Moules marinière

4 л мидий (количество мидий определяется по их объему, т.е. в литрах. – *Прим. перев.*)
4 маленькие белые луковицы
2 веточки сельдерея
1 маленький пучок петрушки
70 г сливочного масла
500 мл сухого белого вина
1/2 лимона
соль, перец

Тщательно промойте мидии проточной холодной водой, используя при этом маленькую жесткую щетку, отбросьте те мидии, чьи ракушки открылись, потому что они могут быть опасными для здоровья, на время положите мидии в холодильник. Очистите и мелко нарежьте лук, промойте сельдерей, удалите волокнистые части и мелко нарежьте листья. Вымойте петрушку, удалите стебли и разрежьте листья крупными кусками на разделочной доске, отложите в сторону.

Поместите сервировочное блюдо в большую кастрюлю с горячей водой, которая должна при этом стоять на горячей плите. В другой кастрюле растопите сливочное масло на медленном огне, добавьте лук, половину петрушки и сельдерей. Когда лук приобретет золотистый цвет, влейте белое вино. (Лук ни в коем случае не должен подгорать!) Когда вино начнет закипать, снимите кастрюлю с плиты, накройте крышкой и оставьте на 5–7 минут, добавьте сок 1/2 лимона и выложите в эту кастрюлю мидии. Поставьте кастрюлю, закрытую крышкой, на очень сильный огонь. Следите за варкой. Когда мидии начнут раскрываться, вынимайте их постепенно и доставайте из ракушки каждую вторую. (В блюде будут очищенные мидии и мидии в ракушках. – *Прим. ред.*) Выложите мидии на сервировочное блюдо и держите горячими (выбрасывайте те мидии, которые не открываются). Когда все мидии окажутся на сервировочном блюде, возьмите дуршлаг с мелкими дырочками, положите в этот дуршлаг чистую салфетку, сложенную вчетверо, и пропустите через этот дуршлаг жидкость, в которой варились мидии. Вылейте эту жидкость на сервировочное блюдо и сверху посыпьте оставшейся у вас свежей петрушкой. Подавайте в горячем виде.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 40 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Мидии в белом вине

Moules au vin blanc

4 белые луковицы среднего размера
2 луковицы лука-шалота
6 небольших моркови
50 г сливочного масла
750 мл сухого белого вина
1 л мидий
1 пучок петрушки
50 г сливочного масла с мукой (25 г масла + 25 г муки)
200 мл сливок
соль, перец

Очистите лук и морковь, нарежьте крупными кусочками. Растопите в кастрюле 50 г сливочного масла. Когда масло нагреется, добавьте лук и морковь. Держите на слабом огне примерно 15 минут, затем добавьте 0,5 л вина, посолите, поперчите, накройте крышкой и варите на слабом огне еще 7 минут. В это время помойте и почистите щеткой мидии, используя при этом маленькую жесткую щеточку и холодную проточную воду. Отбросьте те мидии, чьи раковины открыты, потому что они могут быть опасны для здоровья. Мидии должны блестеть, когда они хорошо отмыты. Положите мидии в кастрюлю, влейте оставшееся белое вино, поперчите и поставьте кастрюлю на сильный огонь, закройте крышкой.

Приготовьте сервировочное блюдо, которое надо поместить в кастрюлю с горячей водой, стоящую на горячей плите. Когда мидии откроются, выньте их из раковин через одну. Положите ракушки, содержащие моллюска, на сервировочное блюдо, которое непрерывно подогревается. Возьмите дуршлаг с мелкими дырочками, положите в него чистую ткань и пропустите жидкость, в которой варились мидии. Попробуйте на вкус и при необходимости добавьте соль и перец. Доведите до кипения. В это время вымойте петрушку, отрежьте листья, крупно нарежьте и посыпьте ими мидии. Приготовьте масло с мукой (надо помять масло вместе с мукой, чтобы они полностью смешались). С помощью большой взбивалки добавьте сливки к соку, получившемуся при варке мидий, затем туда же добавьте масло с мукой. У вас должен образоваться соус, напоминающий крем, этим соусом надо полить мидии. Подавайте мидии на стол горячими.

Блюда из говядины_____232
Блюда из телятины_____270
Блюда из баранины и ягнятины_____300
Блюда из свинины_____320
Блюда из потрохов_____336

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина, перевязанная веревочкой 235
Говяжье филе в соусе с мадерой, с шампиньонами по-домашнему 236
Говяжье филе «Сен-Жермен» 238
Говяжье филе «Берси» 240
Говядина в соусе «Шорон» 242
Турнедо а-ля Генрих IV 243
Жареная говядина «Кламар» 244
Говядина с костным мозгом 246
Говяжья грудинка с костным мозгом в вине Бруйи 246
Говяжья нога, жаренная на древесных углях 247
Тушеная говядина 249
Говядина паровая 250
Запеканка из остатков потофё 251
Карбонад по-фламандски 252
Говядина с соусом «Миротон» 255
Тушеное говяжье филе 256
Антрекоты виноградарей 257
Говядина по-бургундски 258
Венгерский гуляш 260
Запеченная говядина по рецепту матросов с реки Сон 261
Бифштексы с перцем 263
Мясной суп с овощами (потофё) 264
Запеченные колбаски 267
Французский пастуший пирог 268
Тушеное мясо по-провански 269

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

Говядина, перевязанная веревочкой

Boeuf à la ficelle

- 25 г крупной соли
- 5 г перца горошинками
- 1 луковица, в которую воткнуты 3 гвоздики
- 1 веточка петрушки
- 1 веточка кервеля
- 1 веточка эстрагона
- 6 белых головок лука-порея
- 2 стебля сельдерея
- 3 помидора
- 2 кг говяжьего филе, очищенного от пленок и перевязанного веревочкой
- 200 г моркови и репы, нарезанных палочками крутоны
- тертый сыр грюйер

Влейте в кастрюлю 3 л воды, добавьте соль и перец, ароматные травы и овощи, доведите до кипения, кипятите 5 минут.

Затем в этот бульон погрузите говяжье филе, привяжите его веревочкой к ручке посудины. Вам будет легче вынуть мясо, когда оно будет готово. После того как будет снята пена, варка должна продолжаться при очень слабом кипении. Требуется примерно 10–15 минут на каждые 500 г мяса типа ростбифа. Готовое мясо должно оставаться красновато-розовым на срезе. Говяжье филе подают с овощами и томатным соусом, ароматизированным эстрагоном и зеленым луком. Можно просто подать это филе с крупной солью, корнишонами и мелкими луковичками в уксусе. Некоторые едят приготовленное таким образом филе с соусом «Ремулад».

К бульону можно добавить небольшое количество сливочного масла и подать его с мелкими крутонами и тертым сыром грюйером.

Примечание. Говяжьи ребра или длинные узкие ломтики говядины, а также баранью ножку можно готовить таким же способом.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Говяжье филе в соусе с мадерой, с шампиньонами по-домашнему

Filet de boeuf sauce madère et champignons à la ménagère

1,5 кг говяжьего филе
125 г сала для шпигования
60 г сливочного масла
250 г шампиньонов
100 мл мадеры

СОУС С МАДЕРОЙ
1 маленькая морковь
1 средняя луковица
100 г сливочного масла
45 г муки
200 мл сухого белого вина
1 л бульона или сока от жарки телятины (слабо соленого)
2 ст. ложки уваренного томатного пюре
несколько веточек петрушки, тимьяна и лаврового листа

Этот рецепт – для домашней кухни. Он может служить основой во многих случаях, когда нет возможности приготовить блюда высокой кухни.

Удалите с куска филе жир, жилки и пленки. Удалите также пучок нервных волокон, который проходит сбоку филейного куска говядины, вдоль филе с головы до хвоста животного. Нашпигуйте филе маленькими кусочками свежего сала длиной 4 см и толщиной с толстую спичку. Для этого филе кладут на перевернутую вверх дном глубокую тарелку, которая ставится на стол. Правой рукой держат специальную спицу или иглу, которой протыкают мясо, и закладывают в получившуюся щель кусочек сала, оба конца которого выходят из филе.

Подают запеченное мясо на длинном блюде, убрав веревочки и окружив говядину шапочками шампиньонов, которые берут из гарнира.

Соус с мадерой

Нарежьте очень мелкими кусочками морковь и лук, слегка обжарьте их в достаточно большой кастрюле, в которую может войти весь соус. Лук и морковь обжарьте в сливочном масле, количество которого по объему соответствует двум грецким орехам. В конце жарки увеличьте огонь и добавьте муку, все хорошо размешайте и обжарьте смесь на медленном огне, непрерывно перемешивая до тех пор, пока она не примет нужный цвет. После этого смесь нужно охладить, затем добавить белое вино, которое наливают медленно и постепенно, а после 900 мл бульона или сока от жарки телятины. Затем к смеси добавляют томаты, петрушку, тимьян и лавровый лист, доводят до кипения, перемешивая венчиком для соусов, чтобы не образовывались комочки. Кипятить нужно на очень медленном огне в течение 45 минут.

После этого добавьте кусочки филе, из которых удален жир и которые слегка обжарены. Туда же кладут 4–5 мелко нарезанных и хорошо промытых ножек шампиньонов.

Пока соус варится, время от времени надо удалять образующиеся во время кипения на поверхности пленку и жир. При этом соус очищается и сохраняет только крахмалистые компоненты муки, которые обеспечивают нужную степень загустения соуса, остающегося при этом тонким и легким по вкусу.

Через 45 минут кипения соус нужно пропустить через сито с очень мелкими отверстиями, продолжить кипятить на очень слабом огне, продолжая удалять с поверхности соуса всплывающие пленки и жир. Осветлению соуса поможет добавление время от времени 1–2 ст. ложек бульона. Вторая варка соуса длится 30 минут.

Шампиньоны

Шампиньоны должны быть крепкими и белыми. Отрежьте запачканную землей ножку, быстро вымойте шампиньоны в двух водах, не оставляя их надолго в воде, сразу же слейте воду и обсушите грибы. Сохраните целыми несколько хороших шляпок, чтобы украсить ими филе, остальные шампиньоны разрежьте на 4 части. Нагрейте оставшееся сливочное масло в сотейнике достаточно больших размеров, чтобы в него можно было влить весь соус. Когда очень горячее сливочное масло станет цвета лесного ореха, оставьте его на сильном огне, добавьте шампиньоны и перемешивайте, пока они слегка не обжарятся.

Снимите с огня и добавьте весь приготовленный соус, процедив его. Доведите до кипения и варите на очень слабом огне в течение 5 минут. Снова снимите с огня, попробуйте и добавьте, если нужно, соль и перец. Добавьте мадеру, а также сок от жарки говяжьего филе. Этот сок не должен больше кипеть, иначе запах мадеры исчезнет одновременно с исчезновением алкоголя, содержащегося в мадере. Сохраняйте горячим до подачи на стол.

Количество соуса с мадерой должно уменьшиться примерно до 500 мл, то есть вполовину. Уменьшение объема происходит за счет очистки от пленок и жира, а также за счет испарения жидкости.

Говяжье филе «Сен-Жермен»

Filet de boeuf Saint-Germain

НА 15 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС 15 МИНУТ

кусок говяжьего филе весом 3–3,5 кг

ГАРНИР
1 кг крупного зеленого горошка
1 горсть шпината
250 г свежего сливочного масла
2 ст. ложки густых сливок
1 щепотка сахарной пудры
5 яиц
6 яичных желтков

ГЛАЗИРОВАННАЯ МОРКОВЬ
1 пучок молодой моркови
1 щепотка сахарной пудры
30 г сливочного масла
соль

КАРТОФЕЛЬ
1 кг маленьких молодых картофелин
30 г сливочного масла
соль

Очистите филе от пленок, отрежьте по небольшому куску спереди и сзади. Передний конец может использоваться для жарки на гриле, а задний конец – для приготовления филе-миньонов; край может пригодиться для зажарки или приготовления карбонада.

Нашпигуйте филе салом, стяните кусок веревочками и запеките его в духовке. Выложите на блюдо и подавайте в качестве гарнира пюре из зеленого горошка, глазированную морковь и картофель, зажаренный в сливочном масле. При подаче на стол полейте соком от жарки, а в соуснике подайте беарнский соус.

Гарнир

Вскипятите в большой кастрюле или в медном тазу 3 л воды, которую надо умеренно посолить. Положите в кипящую воду крупный зеленый горошек и быстро сварите его на сильном огне. До того как горошек полностью сварится, добавьте в воду горсть шпината, оставьте кипеть в течение 5 минут, снимите с огня, слейте воду. Протрите зеленый горошек и шпинат через мелкое сито. Шпинат добавляется для того, чтобы полученное пюре из зеленого горошка сохраняло свой ярко-зеленый цвет. Выложите полученное пюре в глиняную миску, тщательно перемешайте деревянной ложкой и положите в пюре свежее сливочное масло и 2 ст. ложки густых сливок. Если горошек недостаточно сладкий, добавьте щепотку сахарной пудры. Добавьте к пюре 5 целых яиц и 6 яичных желтков, взбитых как для омлета, перемешайте, но не слишком взбивайте смесь. Тщательно смажьте сливочным маслом 15 круглых формочек, заполните их до высоты 1 см от края приготовленным пюре, положите в сотейник или в какую-нибудь круглую форму, влейте в эту форму кипящую воду и держите формочки на водяной бане в духовке в течение 35 минут. Вода в водяной бане не должна кипеть. Правильность варки пюре из зеленого горошка достигается при постоянном наблюдении за варкой. Если вы заметите, что вода в водяной бане начинает закипать, добавьте 1–2 ст. ложки холодной воды.

Готовность зеленого горошка определяется по плотности пюре. Держите пюре в горячей водяной бане до того мо мента, как нужно будет вынимать это пюре из формочек. Если пюре из зеленого горошка «отдохнет» несколько минут после окончания варки, то пюре будет легче вынимать из формочек.

Глазированная морковь

Очистите морковь, снимая кожу как можно тоньше. Если морковь мелкая, берите ее целиком, если крупная, то разрезайте на две или четыре части.

Вымойте морковь, положите в достаточно большой сотейник, где морковь должна лежать не очень толстым слоем. Покройте водой, добавьте щепотку соли, щепотку сахара и сливочное масло в количестве, равном по объему двум грецким орехам. Доведите до кипения и варите на медленном огне без крышки так, чтобы жидкость почти полностью испарилась к тому моменту, когда варка моркови закончится.

В это время остающиеся в сотейнике соки овощей, сливочное масло, сахар и вода представляют собой сиропообразную жидкость, в которую нужно добавить кусочек свежего сливочного масла размером с грецкий орех. Снимите сотейник с огня и все аккуратно перемешайте. Морковь покроется «глазурью» и станет блестеть.

Морковь, приготовленная таким способом, должна таять во рту.

Картофель со сливочным маслом

Картофель надо очистить и обжарить на сливочном масле в сотейнике с закрытой крышкой, добавив щепотку мелкой соли. Картофель должен получиться с хрустящей корочкой, но мягким внутри.

Подача на стол

Положите филе на длинное, достаточно большое блюдо, удалите веревочки, которыми было связано мясо, полейте мясо небольшим количеством сока, в котором оно обжаривалось. С каждой стороны блюда поместите вынутые из формочек порции пюре из зеленого горошка. Справа и слева от филе, чередуя их с зеленым горошком, разложить глазированную морковь и картофель в форме маленьких пирамидок.

На каждую пирамидку из картофеля можно насыпать немного мелко нарубленной петрушки.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 30 МИНУТ

Говяжье филе «Берси»

Tournedos Bercy

6 круглых крутонов толщиной 2 см, диаметром 7–8 см, поджаренных на сливочном масле
6 жареных круглых кусков говядины
½ бутылки сухого белого вина
сок от телятины
10 г сливочного масла

Положите на каждый крутон один круглый жареный кусок говядины. В сотейник влейте сухое белое вино, упарьте его на три четверти, добавьте равное количество хорошего сока от телятины, упарьте на одну треть, снимите с огня и закончите добавлением кусочка сливочного масла размером с грецкий орех. Сливочное масло кладут в сотейник, поворачивая этот сотейник, чтобы масло равномерно распределилось в содержимом сотейника.

Полейте жареные куски говядины этой смесью и положите на каждый из них 1 чайную ложку растопленного сливочного масла.

Говядина в соусе «Шорон»

Tournedos Choron

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 30 МИНУТ

150 г очень черствого хлеба
6 круглых кусков говядины весом по 100 г
6 донцев артишоков, сваренных в сливочном масле
2 пучка кончиков спаржи (такой пучок называется «метла»)
1 кг крупного картофеля
2 ст. ложки растительного масла
150 г сливочного масла

СОУС ШОРОН
200 мл беарнского соуса
100 мл уваренного томатного пюре
соль, перец

Приготовьте круглые крутоны, обжарив хлеб в сливочном масле. Выложите их на круглое блюдо и держите в горячем виде. Зажарьте куски говяжьего филе.

Поместите мясо на крутоны, разложенные кольцом, полейте каждый кусок говядины беарнским соусом, который после смешивания с томатным пюре превращается в соус «Шорон». Между кусками говядины расположите донца артишоков, которые предварительно надо посолить, поперчить и обжарить 15–20 минут с двух сторон в сливочном масле. На гарнир подается пучок спаржи, сваренной по-английски, то есть в большом количестве соленой воды. Затем со спаржи сливают воду и, сняв кастрюлю с огня, добавляют свежее сливочное масло. Очистите, вымойте и обсушите картофель. Маленькой ложечкой выньте середину у каждой картофелины и положите картофелины в холодную воду. Далее следует обжарить картофель в сотейнике на очень горячем сливочном масле.

Выложите в центр блюда картофель, приготовленный по-парижски. В сотейник влейте 6 ст. ложек хорошего сока от телятины, упарьте до половины и влейте несколько капель полученной жидкости на каждый кусок говядины, который должен быть окружен полоской соуса «Шорон».

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Турнедо а-ля Генрих IV

Tournedos Henry IV

6 турнедо (говяжье филе, нарезанное кусками) по 100 г каждый
2 ст. ложки растительного масла
6 кусочков плотного, немного черствого хлеба
100 г размягченного сливочного масла
700 г крупного картофеля
мякоть 6 бланкированных артишоков
200 мл беарнского соуса
1 веточка измельченного кервеля
1 веточка измельченного эстрагона

Приготовьте тосты: быстро обжарьте хлеб в растительном масле.
Жарьте тосты в сковороде-гриль.
Быстро скатайте из картофеля шарики и обжарьте в половине порции сливочного масла.
Нарежьте мякоть артишоков. Растопите оставшееся сливочное масло в кастрюле для соте и, когда масло зашипит, слегка подрумяньте артишоки.
Выложите турнеды на тосты. Слегка покройте турнеды беарнским соусом, рядом разместите картофельные шарики, чередуя их с артишоками. Овощи должны быть хорошо приправлены. Картофель посыпьте измельченными пряными травами.
Сразу подавайте на стол, выложив сбоку на сервировочное блюдо оставшийся беарнский соус.
Примечание: это классическое блюдо впервые было приготовлено в 1830 году в ресторане, названном в честь короля Генриха IV (1589–1610), который, как известно, был гурманом.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 40 МИНУТ

Жареная говядина «Кламар»

Tournedos Clamart

3 крупных картофелины, запеченных в духовке
150 г сливочного масла
6 круглых кусков говядины весом по 100 г
6 тарталеток из несладкого песочного теста
50 г зеленого горошка, приготовленного по-французски
2 ст. ложки растительного масла
100 мл хереса
200 мл сока от телятины
соль, перец

Запеченные в духовке картофелины разрежьте пополам, выньте мякоть, сложите ее в миску, посолите, поперчите и перемешайте вилкой, добавив 50 г сливочного масла. Из этого картофельного теста сделайте шесть кружочков, одинаковых по размеру с круглыми кусками говядины. Обжарьте эти кружочки с каждой стороны в небольшом количестве сливочного масла. Осторожно переворачивайте при помощи лопатки.

Выложите картофельные медальоны на круглое блюдо и держите горячими. Зажарьте куски говядины и разложите их сверху.

Положите вокруг кусков говядины тарталетки и наполните их зеленым горошком в свежем сливочном масле.

Добавьте в сотейник херес и сок от телятины, упарьте на одну треть, добавьте сливочное масло, снимите с огня. Подавайте в сотейнике. Не наливайте эту смесь в сервировочное блюдо, потому что он раньше времени размочит кружочки из картофеля.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 20 МИНУТ

Говядина с костным мозгом

Tournedos à la moelle

6 круглых кусков говядины, по 100 г каждый
6 хороших кусков говяжьего костного мозга
100 мл бордоского соуса (см. рецепт на с. 74)

Зажарьте говядину на решетке. Положите костный мозг на 5 минут в хорошо подсоленную воду, которая должна почти кипеть. Выложите куски говядины на круглое блюдо, положите на каждый из них кусочек костного мозга и полейте слегка упаренным бордоским соусом, в который добавлено сливочное масло после того, как соус сняли с огня.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 20 МИНУТ

Говяжья грудинка с костным мозгом в вине Бруйи

Côte de boeuf à la moelle au vin de Brouilly

1 кусок говяжьей грудинки весом 1 кг
100 г хорошего сливочного масла
30 г лука-шалот
1 бутылка вина Бруйи (Brouilly)
1 ст. ложка сливочного масла для соуса
$^1/_2$ ч. ложки муки
100 г костного мозга
соль, свежемолотый перец

Посолите и поперчите говяжью грудинку. В низкую кастрюлю с толстым дном поместите сливочное масло и, когда образуется пена, положите туда грудинку, обжарьте, чтобы грудинка изменила цвет. Если вы предпочитаете с кровью, то нужно жарить ее по 5 минут с каждой стороны до золотистого цвета.

Затем выложите мясо на сервировочное блюдо и держите горячим. Теперь обжарьте мелко нарубленный лук в масле, в котором жарилась грудинка. Лук не должен изменить свой цвет. Чтобы получить соус, добавьте вино Бруйи и выпарьте его до половины.

Для густоты соуса добавьте 1 ст. ложку сливочного масла и муку, попробовав, достаточно ли соли. Затем следует ввести в этот соус оставшееся сливочное масло, чтобы соус получился маслянистым.

Говяжью грудинку подают покрытой ломтиками костного мозга, который был очищен и отварен в воде с небольшим количеством соли.

При желании можно подать это мясо, полив его соусом, или вылить этот соус в сотейник.

Примечание. Описанный здесь принцип введения в последний момент небольшого количества слегка расплавленного сливочного масла в соусы, содержащие вино, устраняет кислый вкус и улучшает вкусовые качества самого соуса.

НА 80–100 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 8 ЧАСОВ

Говяжья нога, жаренная на древесных углях

Cuisse de boeuf rôtie au feu de bois

1 говяжья нога
весом 40–50 кг
500 г очищенных долек чеснока
мелкая соль
мелкомолотый перец

Выбирая говяжью ногу, следует отдавать предпочтение животным породы «Шароле». Нога должна быть достаточно выдержана после забоя животного.

Накануне

Подготовьте ногу, удалив самые большие кости. Через каждые 10 см проколите мясо достаточно глубоко с помощью спицы для шпигования. В каждое отверстие положите щепотку соли, смешанной с перцем, а также один зубчик чеснока. Посолите и поперчите также поверхность ноги, натирая ее рукой, чтобы соль и перец проникли в мясо.

Жарка

В большом камине с вертелом приготовьте хороший огонь, используя дрова и ароматические эссенции. Когда поленья частично прогорят и жар будет достаточно сильным, поместите в камин подготовленную говяжью ногу, надетую на вертел, держите на расстоянии 10 см от углей. Сразу приведите в действие вращательный механизм вертела. Для ноги весом 50 кг требуется примерно 8 часов равномерной жарки.

Во время этой длительной операции в камин надо регулярно подкладывать дрова, а ногу часто поливать соком и жиром, которые вытекают в предназначенную для этого посуду.

При необходимости во время жарки, чтобы нога не пересохла, можно смазывать и поливать ее растопленным сливочным маслом.

Перед подачей на стол лучше оставить ногу на час или два при невысокой температуре в сильно натопленном помещении.

Это замечательное жаркое подается на стол целиком, а затем разрезается перед гостями.

На срезе мясо должно быть розоватого цвета, с кровью.

Говядина тушеная

Bœuf mode

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 20 МИНУТ
МАРИНОВАНИЕ 5 ЧАСОВ
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА НЕ МЕНЕЕ 5 ЧАСОВ

200 г свежего сала
1,8 кг говядины от задней ноги или от толстого края
100 мл коньяка
400 мл белого вина
2 телячьих ножки
50 г свежих шкурок от сала
60 г сливочного масла или свиного жира, телячьего жира либо жира от птицы
1 л бульона или сока от приготовления телятины (не очень соленого)
10 веточек петрушки
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна
1 средняя морковь
1 крупная луковица
5 зубчиков чеснока
соль, перец

ГАРНИР
500 г моркови
20 г мелких белых луковичек

Разрежьте сало на полоски, положите их в глубокую тарелку, посыпьте солью, перцем и добавьте специй. Влейте 2 ст. ложки коньяка, перемешайте и оставьте на 20 минут. Нашпигуйте мясо, посыпав кусочки сала, мелко нарезанной петрушкой, перемешайте. С помощью специального ножа, введите кусочки сала в говядину. Посолите, поперчите, посыпьте мелко нарезанными тимьяном и лавровым листом, положите мясо в посуду, добавьте коньяк и белое вино так, чтобы мясо полностью погрузилось в жидкость. Оставьте мариноваться на холоде в течение 5 часов. Удалите кости из говядины, бланшируйте телячьи ножки. Кипятите 10 минут, охладите и перевяжите веревочкой. Разбейте кости на мелкие кусочки. Погрузите шкурки от сала в кипящую воду, затем охладите и свяжите в пучок.

Выньте говядину из маринада, оботрите и, свяжите для того, чтобы мясо не развалилось. Выберите кастрюлю по размеру, положите в нее сливочное масло и жир, нагрейте. Поместите туда кусок говядины и обжарьте со всех сторон на сильном огне. Добавьте морковь и лук, слегка обжарьте их, поместите в кастрюлю телячьи ножки, кости и шкурки от сала, петрушку, тимьян и лавровый лист пучком. Влейте туда же маринад и бульон так. Добавьте чеснок, доведите до кипения, закройте крышкой и тушите. Это блюдо должно кипеть, но слабо. Варите в течение 4 часов.

Нарежьте морковь. Обжарьте луковицы на сильном огне. Выньте мясо, ножки, шкурки от сала и овощи из кастрюли, пропустите жидкость, которая осталась в кастрюле, через мелкое сито, оставьте на 5 минут, потом удалите жир, который поднимется на поверхность. Нарежьте телячьи ножки и шкурки на мелкие кусочки. Положите в кастрюлю мясо, телячьи ножки, шкурки от сала, морковь, лук и влейте жидкость, в которой тушилась говядина, доведите до кипения, накройте крышкой и варите на медленном огне не менее 1 часа.

Выньте мясо из кастрюли, выложите на блюдо, снимите веревочки. Окружите говядину морковью, луком, кусочками телячьих ножек и шкурками от сала, полейте все соком от тушения говядины.

Говядина паровая

Estouffade de bœuf

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВРЕМЯ ТУШЕНИЯ
3 ЧАСА 30 МИНУТ

---

800 г говядины от лопатки
250 г сала от постной грудинки
30 г сливочного масла или животного жира
3 луковицы среднего размера
2 зубчика чеснока
2 ст. ложки муки
10 г соли
1 щепотка свежемолотого перца
$^1/_2$ л хорошего красного вина
1 л сока от приготовления телятины или слабосоленого бульона
букет гарни
250 г шампиньонов

Нарежьте сало крупными кубиками, доведите до кипения, прокипятите, слейте воду. Обжарьте сало на сливочном масле в сотейнике, размеры которого будут достаточны, чтобы поместить в него говядину и используемые при ее приготовлении жидкости. Выньте сало и в то же самое сливочное масло положите говядину, нарезанную кубиками весом примерно по 100 г, обжарьте до полуготовности. Добавьте луковицы, разрезанные на четыре части, и продолжайте обжаривать до полного изменения цвета.

Посыпьте солью, перцем и мукой, хорошо перемешайте и обжарьте до золотистого цвета, размешивая без остановки. Старайтесь, чтобы лук не слишком изменил свой цвет.

Положите мелко порезанный чеснок, перемешивайте еще 2 секунды. Затем влейте $^1/_2$ литра вина, упарьте на $^2/_3$ и добавьте телячий сок или бульон так, чтобы он слегка покрыл куски говядины. Доведите до кипения и кипятите, постоянно перемешивая. Добавьте кусочки сала и букет гарни (веточка петрушки, тимьяна и лавровый лист), закройте крышкой и держите в духовке 3 часа. Сильно кипеть не должно, а только слегка булькать.

Почистите, быстро вымойте и разрежьте на четыре части шампиньоны. Обжарьте в течение 5 минут на сильном огне в сливочном масле в сотейнике большого объема.

Выньте говядину из духовки, переложите ее и кусочки сала в посудину поверх шампиньонов. Оставьте соус на пять минут, затем снимите с него жир и добавьте компоненты, которые нужны для того, чтобы соус сделать более густым или более жидким. В этот момент соус должен быть умеренно густым и наполовину покрывать мясо и гарнир. Попробуйте, достаточно ли соли, и пропустите соус через очень мелкое сито, чтобы он вылился на говядину. Приправы следует протирать через сито деревянной ложкой.

Вновь поставьте кипеть на очень маленьком огне в течение еще 15–20 минут.

Выложите в глубокое блюдо и подавайте отдельно картофель, приготовленный по-английски.

Примечание. Гарнир может быть дополнен 500 г помидоров, которые надо очистить, удалить из них семечки и размять, к ним прибавить шампиньоны. Паровая говядина – это прекрасное блюдо старинной французской кухни. Его можно готовить также с белым вином.

Запеканка из остатков потофё

Pot-au-feu au gratin

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВРЕМЯ ТУШЕНИЯ
1 ЧАСА 10 МИНУТ

кусок говядины, сваренный в мясном супе с овощами
1 долька чеснока
200 г репчатого лука
1 пучок петрушки
1 л бульона от мясного супа с овощами
30 г сливочного масла
100 мл винного уксуса
1 ст. ложка муки
4 ст. ложки томатной пасты
1 пакет панировочных сухарей
соль, перец

Нарежьте тонкими ломтиками кусок говядины (примерно 4 ломтика на человека), очистите чеснок и лук, тщательно промойте и крупно нарежьте петрушку, мелко нарежьте лук. Поставьте разогреваться бульон от мясного супа с овощами.

Растопите сливочное масло в кастрюле и положите в него лук, который не должен изменить цвет. Когда масло и лук станут достаточно горячими, влейте уксус и варите на медленном огне до полного испарения уксуса.

За это время раздавите чеснок в форме для запеканки, лучше если эта форма будет керамической. Обильно смажьте эту форму чесноком и оставьте в ней весь чеснок. Тщательно выложите ломтики говядины так, чтобы они слегка перекрывались, оставьте в стороне.

Когда уксус выкипит, добавьте к жареному луку муку, а потом томатную пасту, покройте горячим бульоном. Добавьте 4 ст. ложки петрушки, оставьте вариться примерно 25 минут на слабом огне. Нагрейте духовку. Вылейте соус с лука на мясо, посыпьте все панировочными сухарями, берите сухарей побольше, так чтобы жидкость практически вся впиталась. Поставьте блюдо в духовку на 45 минут. Нагрейте тарелки. Подавайте в форме, в которой запекали, а отдельно в качестве гарнира предложите вермишель.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ВАРКА 3 ЧАСА 25 МИНУТ

Карбонад по-фламандски

Carbonade à la flamande

800 г говядины (плечо или мясо от грудинки)
3 ложки животного жира
3 крупные луковицы
50 г сливочного масла
400 мл пива
600 мл бульона
30 г муки
1 пучок петрушки, тимьяна и лаврового листа
1 ч. ложка сахарной пудры
1 ст. ложка уксуса
соль, перец

Разрежьте мясо на маленькие куски весом в среднем по 50 г, посолите и поперчите.

Разогрейте жир в сотейнике. Когда жир начнет дымиться, обжарьте их в этом жире с каждой стороны, затем выложите на блюдо. Мелко нарежьте лук и слегка обжарьте его в жире, использовавшемся для мяса, чтобы он слегка изменил цвет. Выньте лук и замените его мукой, держите на медленном огне и перемешивайте до тех пор, пока подливка не изменит цвет и не станет кремовой. Разбавьте пивом и бульоном, немного посолите и поперчите, всыпьте сахарную пудру и влейте уксус.

Доведите до кипения, непрерывно перемешивая, и оставьте на очень слабом огне с краю конфорки на 15 минут.

В керамическую жаровню соответствующего объема положите слоями куски мяса и лук, в середину поместите букет гарни.

Пропустите соус через сито с очень мелкими отверстиями и залейте этим соусом мясо, доведите до кипения, герметично закройте крышкой и в месте соприкосновения крышки с жаровней положите жгут из теста, сделанного из муки и воды. Затем равномерно нагревайте в горячей духовке в течение 3 часов. За это время мясо будет готово, а соус упарится.

Выньте жаровню из духовки, снимите крышку, удалите букет гарни, оставьте при комнатной температуре на 6 минут и снимите жир. Попробуйте, достаточно ли соли в соусе, который должен быть средней густоты.

Подавайте на стол в этой же посудине. Можно также подать карбонад в глубоком блюде. В этом случае через очень мелкое сито пропустите соус, а лук протрите, чтобы получилось пюре.

Смешайте, нагрейте. Подавайте готовый карбонад сразу же. Мясо при этом надо держать горячим под крышкой, чтобы оно не подсохло.

STAUB

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 45 МИНУТ

Говядина с соусом «Миротон»

Bœuf en miroton

700 г отварной говядины
6 крупных луковиц
60 г сливочного масла или свежего животного жира
1 большая ст. ложка муки
2 ст. ложки уксуса
500 мл бульона или сока от приготовления телятины
1 ст. ложка уваренного томатного пюре или 3 свежих томата, с которых надо снять кожицу, удалить семечки и размять
2 зубчика чеснока
1 ч. ложка мелко нарезанной петрушки
1 ст. ложка панировочных сухарей
свежемолотый перец

Нарежьте лук очень мелко, кипятите 5 минут, чтобы удалить горечь, слейте воду и тщательно обсушите лук. В сковородке нагрейте сливочное масло, положите в него лук и на слабом огне обжарьте до изменения цвета. При этом его надо непрерывно перемешивать деревянной ложкой. Когда лук будет готов, смешайте его с мукой и продолжайте обжаривать на медленном огне. Когда будет готова заправка, влейте в нее уксус и дайте остыть. Затем добавьте бульон или сок от приготовления телятины, которые должны быть почти кипящими. При этом нужно тщательно перемешивать муку, как делается обычно при варке соусов, чтобы не образовывались комочки. Добавьте томат и растолченный чеснок, поперчите, доведите до кипения, потом держите на очень слабом огне в течение 20 минут.

За 15 минут до подачи на стол разрежьте говядину на ломтики толщиной примерно в 3 мм, выложите их на огнеупорное керамическое блюдо, попробуйте на вкус, при необходимости добавьте в соус соль и перец. Затем следует вылить соус на говядину, которая должна полностью этим соусом пропитаться, поставить на огонь, довести до кипения, посыпать нарезанной петрушкой, добавить 1 ст. ложку панировочных сухарей, влить несколько капель растопленного сливочного масла и поставить в горячую духовку. Затем подать на стол.

Примечание. К соусу «Миротон» можно добавить 1 ч. ложку горчицы или натертого хрена, либо нарезанные кружочками корнишоны. В этом случае не надо давать соусу кипеть. Приправы разбавьте уксусом и добавьте к соусу, сняв его с огня. В этом случае говядину кладут в соус. Используемую посудину закрывают крышкой и держат на очень горячей плите, не давая кипеть. Готовое блюдо подают в глубокой горячей посуде, сверху посыпают мелко нарезанной петрушкой. По краям блюда можно, в качестве украшения, выложить кусочки корнишонов.

Можно подать на стол это блюдо по-другому, а именно:

а. окружить мясо четвертинками горячих, сваренных вкрутую яиц;

б. подать с каким-нибудь блюдом из баклажанов или нарезанных кружочками луковиц, которые зажариваются в растительном масле до того, как станут хрустящими;

в. вокруг мяса выложите круг из сваренных в воде картофелин, нарезанных тонкими кружочками и политых соусом.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Тушеное говяжье филе

Filet de bœuf rôti

примерно 1,5 кг говяжьей филейной вырезки
100 г свиного сала
50 г сливочного масла
соль, перец

Если обложить кусок филе свиным салом, тогда мясной сок получится более насыщенным и вкусным. Не забудьте вынуть мясо из холодильника примерно за 2 часа до начала приготовления блюда. Нагрейте духовку за 15 минут до того, как будете ставить в нее мясо. На разделочной доске посолите и поперчите говядину, потом положите ее в жаровню и поставьте в духовку.

За минуту до конца приготовления мяса уберите сало, которым было обложено филе, чтобы говядина обжарилась до золотистой корочки со всех сторон. Нагрейте сервировочное блюдо, тарелки и соусник. В конце запекания выключите духовку, но оставьте мясо в духовке еще примерно на 5 минут. За это время мясо станет более мягким, и его будет легче резать. Выньте мясо из духовки, разрежьте, положите на сервировочное блюдо и держите горячим. Удалите избыток жира, который находится в жаровне, и поставьте жаровню на горячую плиту. Добавьте в мясной сок сливочное масло кусочками, а также половину половника горячей воды, посолите и поперчите. Когда на мясном соке образуется пена, вылейте сок в соусник. Подавайте это блюдо очень горячим. В качестве гарнира можно использовать картофель, запеченный с молоком и сыром, и кресс-салат.

Если у вас останется это жаркое, вы сможете его подать на следующий день в холодном виде с корнишонами, маслинами и горчицей.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ

Антрекоты виноградарей

Entrecôtes vigneronnes

2 антрекота каждый по 400 г
3 луковицы (лук-шалот)
1 луковица репчатого лука
филе анчоусов
50 г сливочного масла
1 стакан красного вина
соль, перец

Желательно взять нежирный антрекот. Выньте мясо из холодильника за час до его использования. Очистите лук и отложите его в сторону вместе с анчоусным филе. На доске посолите и поперчите антрекоты. Растопите в сковороде сливочное масло, когда оно побелеет, положите в него антрекоты, жарьте с каждой стороны 6–8 минут в зависимости от вашего вкуса. Если вы хотите, чтобы антрекоты хорошо прожарились, потребуется 8 минут жарки. Нагрейте сервировочное блюдо. Нарежьте лук довольно крупно, добавьте к нему филе анчоусов и размельчите эту смесь в миксере. Полученная смесь послужит вам для того, чтобы загустить соус. Когда антрекоты зажарятся, выложите их в сервировочное блюдо и держите горячими. Смесь лука с анчоусами влейте в мясной сок, который остался в сковороде, дайте немного обжариться, добавьте красное вино, хорошо перемешайте деревянной ложкой, попробуйте, не нужно ли добавить соль и перец. Вылейте горячий соус на антрекоты. Можете подать с ними жареный картофель.

НА 4–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 3 ЧАСА

Говядина по-бургундски

Boeuf bourguignon

1 кг говядины (огузок)
125 г свиного сала
12 маленьких луковичек
60 г сливочного масла
500 г моркови
букет гарни
1 ст. ложка муки
1 ст. ложка томатной пасты
1 л хорошего красного вина
2 зубчика чеснока
соль, перец

Не забудьте вынуть мясо из холодильника минимум за 1,5 часа до начала приготовления блюда. Нужно разрезать мясо на куски размером с куриное яйцо. Снимите с сала шкурку и разрежьте сало на кубики. Очистите лук, резать его не нужно. В большой кастрюле (лучше из чугуна) растопите сливочное масло, добавьте лук и сало и обжарьте на сильном огне, непрерывно перемешивая деревянной ложкой в течение 2–3 минут. Затем положите в эту кастрюлю мясо, которое предварительно следует посолить и поперчить, и обжарьте его до золотистой корочки с каждой стороны.

За то время, когда мясо будет обжариваться, очистите морковь, быстро промойте в холодной воде и нарежьте на палочки длиной примерно 5 см, добавьте к мясу. Тщательно промойте петрушку и сельдерей, удалите из черешков сельдерея волокнистые участки, подготовьте букет гарни и положите их в кастрюлю с мясом. Обжарьте на сильном огне примерно 30 минут, потом выньте мясо и держите его горячим. Добавьте в кастрюлю муку, хорошо размешайте деревянной ложкой. Когда мука немного изменит свой цвет, добавьте томатную пасту, снова перемешайте, потом разбавьте красным вином, которое надо наливать постепенно и медленно. Посолите, поперчите, добавьте 2 зубчика чеснока, который надо предварительно почистить. Продолжайте перемешивать деревянной ложкой. Когда у вас получится однородный соус, вновь положите мясо в кастрюлю, накройте крышкой и варите примерно 2,5 часа на очень медленном огне. За 15 минут до окончания варки нагрейте тарелки и, если хотите поставить на стол сервировочное блюдо, оно должно быть глубоким. Однако говядину по-бургундски можно подавать и непосредственно в кастрюле, в которой она готовилась. В качестве гарнира можете использовать картофель, приготовленный на пару.

Венгерский гуляш

Goulasch hongrois

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ВАРКА 3 ЧАСА 30 МИНУТ

800 г говядины по-бургундски
200 г сала от копченой грудинки
200 г лука
букет гарни
2 зрелых помидора средних размеров
50 г сливочного масла
2 ст. ложки венгерского перца паприка
1 стакан сухого белого вина
100 мл густых сливок
соль, перец

ГАРНИР
1 кг картофеля
свежее сливочное масло
деревенский хлеб

Выньте мясо из холодильника за час до того, как начнете готовить. Нарежьте мясо кубиками одинакового размера. Снимите шкурку с сала, нарежьте сало мелкими кубиками (по 1 см), очистите и мелко нарежьте лук, подготовьте букет гарни. Облейте томаты кипящей водой, удалите с них кожицу и отложите помидоры в сторону. Растопите сливочное масло в кастрюле, положите туда же сало, перемешайте деревянной ложкой. Когда жир побелеет, добавьте мясо, а затем всыпьте нарезанный лук, посолите, поперчите, снова перемешайте деревянной ложкой, посыпьте паприкой, и опять перемешайте. Оставьте на медленном огне с открытой крышкой на 10–15 минут. Нарежьте помидоры на куски, посолите и добавьте их к мясу. Положите в кастрюлю букет гарни, влейте вино, закройте крышкой, варите примерно 1 час 15 минут, время от времени перемешивая. Добавьте немного горячей воды, если это необходимо (мясо все время должно быть покрыто жидкостью). Ваше блюдо должно томиться на медленном огне, и в жидкости только изредка могут возникать мелкие пузырьки.

В это время очистите картофель, варите в соленой воде в течение получаса (поставьте картофель вариться за 30 минут до конца варки мяса). Нагрейте сервировочное блюдо и тарелки. В конце варки снимите мясо с огня, добавьте свежие сливки, вновь поставьте на плиту, попробуйте и при необходимости добавьте соль и перец. Выложите на сервировочное блюдо, в качестве гарнира подайте картофель. Не забудьте поставить на стол свежее сливочное масло и деревенский хлеб.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 3 ЧАСА

Запеченная говядина по рецепту матросов с реки Сон

Grillade des mariniers de la Saône

1,2 кг говядины от задней ноги
150 г свиного сала, нарезанного тонкими ломтиками
700 г лука
4 зубчика чеснока
букет гарни
1 стакан винного уксуса
0,5 л вина
крупная соль и черный перец

Нарежьте мясо тонкими ломтиками, посолите, поперчите. Снимите шкурку с сала и бланшируйте его в несоленой воде. Очистите и нарежьте лук, очистите и раздавите вилкой зубчики чеснока. Положите на дно чугунной жаровни ломтики сала, накройте кусками мяса, потом положите слой лука и чеснока и повторяйте, укладывая продукты слоями. Добавьте букет гарни. Залейте уксусом и вином, накройте крышкой и поставьте в духовку на 3 часа. В конце запекания попробуйте и, если надо, досолите и поперчите свежемолотым перцем. Подавайте с вареным картофелем, картофельным пюре, полентой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 3 ЧАСА

Бифштексы с перцем

Steaks au poivre

2 куска филейной вырезки примерно по 300 г каждый
2 ст. ложки перца горошком
30 г сливочного масла
100 мл густых свежих сливок
1 ч. ложка крепкой горчицы

Выньте мясо из холодильника за час до его использования. Посолите, раздавите перец горошинками при помощи скалки. Обваляйте куски мяса в раздавленном перце и оставьте на 15 минут. Нагрейте сервировочное блюдо. Растопите в сковороде сливочное масло. Когда оно побелеет, положите в сковороду куски мяса и жарьте на сильном огне по 5–6 минут с каждой стороны, в зависимости от вашего вкуса. Потом выложите мясо на сервировочное блюдо и держите горячим. Сняв с огня сковороду, добавьте сливки и горчицу к соку от жарки мяса, хорошо перемешайте и вновь поставьте сковороду на слабый огонь. Попробуйте, достаточно ли соли, если надо, добавьте ее. Вылейте горячий соус на бифштексы, в качестве гарнира подайте жареный картофель.

Мясной суп с овощами (потофё)

Pot-au-feu

НА 12 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
НЕ МЕНЕЕ 3 ЧАСОВ

200 г ребрышек от антрекотов
1,5 кг говяжей голяшки
500 г мяса между ребрышками
500 г говяжей лопатки
500 г бычьих хвостов
500 г мяса телячьей ножки
1 домашняя птица из Бресса весом примерно 1,5 кг
500 г длинных и тонких ломтиков мяса
300 г порея
300 г моркови
3 спелых томата
2 корня сельдерея
300 г круглой репы
250 г репчатого лука
1 фенхель (целиком)
1 пастернак
1 пучок ароматных трав
перец горошками
1 гвоздичка
1 цельная головка чеснока
крупная морская соль

Возьмите большую кастрюлю. Сначала положите в нее ребрышки, затем выложите говяжью голяшку, мясо с ребрышек, огузок, говяжий хвост и в последнюю очередь положите телячью ножку. Залейте мясо холодной водой, вода должна целиком покрывать это мясо. Сразу не солите. Поставьте вариться на слабый огонь, с открытой крышкой. Пока мясо варится, очистите овощи, промойте их кипящей водой. Приготовьте букет гарни. Заверните мозговые кости в марлю. Через 20 минут варки снимите с помощью шумовки всю пену, которая образовалась на поверхности бульона, убавьте огонь и варите еще 20 минут. Добавьте горошинки перца. Положите в кастрюлю птицу, предварительно связав ее. Добавьте также букет ароматных трав и лук, в который вы воткнете гвоздику, а также чеснок и порей, связанные вместе, и все остальные овощи, кроме томатов. Снова снимите пену, а потом варите на очень медленном огне в течение 1 часа. Посолите. Вынимайте овощи по мере того, как они будут готовы, готовность проверяйте с помощью остроконечного ножа или спицы. Полейте их недавая остыть двумя половниками бульона. Выньте птицу, как только она полностью сварится, держите ее горячей, положив в посудину, которая стоит на варочной панели со сниженной температурой. Варите мясо еще 30 минут, время от времени снимая пену, потом достаньте телячью ножку, которую надо будет держать горячей вместе с птицей.
Варите остальное мясо на медленном огне в течение еще 1 часа. Во время этого добавьте ломтики мяса, которые нужно привязать к ручке кастрюли веревочкой. Варите 15–20 минут, в зависимости от толщины тонких ломтиков. Поставьте вариться мозговые кости и томаты. Выньте остальное мясо и выложите на сервировочное блюдо. Положите на 5 минут в бульон те куски мяса, которые были вынуты первыми, чтобы они сохраняли нужную температуру. Потом выложите их для подачи на стол с овощами и мозговыми костями. Подайте блюдо на стол и поставьте рядом морскую соль, корнишоны, горчицу, а также черный перец. С бульоном подается поджаренный хлеб.

Запеченные колбаски

Andouillettes

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС

4 хорошие колбаски
2 луковицы лука-шалота
1 большой кусок черствого деревенского хлеба без корки
50 г сливочного масла
2 ст. белого вина
1 маленький пучок петрушки

Это очень вкусное блюдо, которое вы можете подавать в любом случае, например, в воскресенье во время «маленького перекуса».

Покупайте колбаски только очень высокого качества и не бойтесь засунуть их в духовку: они от этого только выиграют.

Очистите лук, нарежьте крупными кусочками, снимите корку с хлеба, отложите все в сторону. В посудину, которую можно ставить в духовку, положите сливочное масло, растопите его, выложите в него колбаски и держите в духовке примерно 45 минут, затем выньте колбаски и держите их горячими.

После этого добавьте в посудину, в которой вы жарили колбаски, хлебный мякиш и нарубленный лук, перемешайте, посолите, поперчите, затем влейте белое вино и вновь положите туда колбаски. Снова поставьте блюдо в духовку и продолжайте запекать на малом огне еще 15 минут.

Нагрейте сервировочное блюдо и тарелки. Удалите стебли петрушки, тщательно промойте листья, потом порубите их достаточно крупно. В конце приготовления колбасок выключите духовку, но оставьте колбаски в духовке еще на 10 минут.

В момент подачи на стол нарежьте колбаски на одинаковые кусочки на разделочной доске, выложите эти кусочки на сервировочное блюдо и держите горячими. Поставьте посудину, в которой запекались колбаски, на плиту, добавьте 1 маленький половник горячей воды, потом вылейте этот сок на колбаски и посыпьте сверху свежей мелко нарубленной петрушкой. Подавайте в горячем виде.

Французский пастуший пирог

Hachis parmentier

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20–30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 15 МИНУТ

300 г отварного мяса или мяса птицы
1 кг картофеля
350 мл (1½ стакана) молока
1 яйцо
около 50 г тертого грюйера
мускатный орех
2 небольших головки репчатого лука
3½ ст. л. размягченного сливочного масла, порубленного кусочками
масло для смазывания блюда
соль и перец по вкусу

Картофель очистите от кожуры и промойте. Варите в слегка подсоленной воде 30 минут, затем слейте воду и пюрируйте (в кухонной мельнице или толкушкой), пока он не приобретет однородную консистенцию. Затем добавьте молоко, вбейте яйца, добавьте сыр и немного посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом, перемешайте и отставьте в сторону.

Разогрейте духовку до 180 °С.

Очистите репчатый лук. Переложите его на разделочную доску. Мясо порубите мелкими кусочками, затем отбейте; лук лучше измельчить в кухонной мельнице.

Мясо, лук, томатную пасту, соль и перец выложите в емкость, перемешайте деревянной ложкой и отставьте в сторону.

Сливочным маслом смажьте форму для выпечки (лучше всего фарфоровую или чугунную). Половину картофельного пюре толстым слоем равномерно выложите в форму, затем добавьте мясную начинку. После накройте оставшимся картофельным пюре, вилкой равномерно распределите его поверх начинки. С помощью той же вилки украсьте поверхность пирога линиями и рисунками. Смажьте пирог размягченным сливочным маслом (см. Варианты приготовления), затем поместите в духовку и запекайте в течение 45 минут или до появления коричневатой корочки. После выложите пирог на блюдо и подавайте горячим.

Советы по сервировке: Этот пирог является отдельным блюдом, но можно подавать его с Зеленым салатом .

Другой способ: по желанию, вместо сливочного масла можно покрыть поверхность пирога томатным соусом или тертым грюйером.

Тушеное мясо по-провански

Daube de boeuf à la provençale

НА 8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 40 МИНУТ
МАРИНОВАНИЕ 12 ЧАСОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
5 ЧАСОВ 30 МИНУТ

600 г бочка говядины
600 г лопаточной части говядины или плечевой части
600 г говяжьей щековины
1 кусочек свиной кожи
1 телячья ножка, вымоченная и очищенная от костей
4 моркови
1 сердцевина корня сельдерея
3 головки репчатого лука
3 зубчика чеснока
3 томата
300 г некопченого шпика
150 г свиного хребтового шпика
Несколько веточек петрушки
1 небольшой букет гарни
Цедра 1 апельсина
15 г. (1¾ ч. л) перца горошком
Герметизирующая паста из муки и воды
30 мл оливкового масла
соль и перец по вкусу

ДЛЯ МАРИНАДА

2 моркови
1 стебель сельдерея
1 головка репчатого лука
3 головки лука-шалота
3 зубчика чеснока
1 бутылка красного вина
100 мл коньяка
50 мл оливкового масла

За день до начала приготовления нарежьте три вида говядины крупными кубиками. Очистите овощи для маринада. Тонкими ломтиками нарежьте морковь, сельдерей, репчатый лук и лук-шалот. Зубчики чеснока просто очистите. Выложите мясо в большую чашу со смесью вина, коньяка и оливкового масла, добавьте овощи. Поместите на 12 часов в холодильник для маринования. За полдня до подачи на стол бланшируйте свиную кожу и телячью ножку в подсоленной горячей воде в течение 5 минут. Освежите под холодной водой. Нарежьте ножку кусочками.

Приготовьте овощной отвар: очистите морковь, корень сельдерея и репчатый лук и мелко нарежьте. Очистите и раздавите зубчики чеснока. Томаты разрежьте на четыре части. Удалите кожу с некопченого шпика и нарежьте его маленькими кубиками. Хребтовый шпик нарежьте полосками. Измельчите веточки петрушки и обваляйте в них полоски шпика. Извлеките мясо из маринада и обсушите с помощью бумажного полотенца. Процедите маринад. Сковороду сбрызнете оливковым маслом и на сильном огне подрумяньте мясо. Посолите и поперчите.

Разогрейте духовку до 120 °С. Дно кастрюли выстелите свиной кожей. Выложите первый слой начинки: третя часть овощей, некопченый шпик, хребтовой шпик, телячья ножка и четвертинки томатов. Затем выложите кубики говядины. Затем повторите первый слой. Таким образом выкладывать пока не кончатся ингридиенты. Добавьте пряности (в муслиновый мешочек положите букет гарни, апельсиновую цедру и перец горошком). Полейте мясо процеженным маринадом. Из муки и воды приготовьте тесто. Скатайте его в длинную колбаску и поместите вокруг ободка кастрюли для герметизации. Затем плотно накройте крышкой.

Поместите кастрюлю в духовку и тушите при небольшой температуре 5 часов 30 минут. Когда пройдет 5 часов удалите с кастрюли тесто и снимите крышку. Выключите духовку и оставьте мясо еще на 30 минут. Мясо подавайте на стол с пастой.

Телячьи ребрышки
с шампиньонами 272
Эскалоп в панировке 274
Гренадины 275
Телячьи медальоны с эстрагоном 277
Телятина по-охотничьи 278
Телячьи медальоны в
луковом пюре 279
Телячьи попьеты 281
Кнели из телятины 283
Тушеная грудинка 284
Телячья ножка по-домашнему 287
Фрикасе из телятины
по старинному рецепту 288
Фаршированная
телячья грудинка 290
Телячьи ребрышки 291
Телятина Маренго 293
Жаркое из телятины 294
Рагу из телятины 295
Телячья ножка с овощами 296
«Безголовые птички» 298
Жаркое из телячьей печенки 299

БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 15 МИНУТ

Телячьи ребрышки с шампиньонами

Côtes de veau aux champignons

4 телячьих ребрышка
240 г шампиньонов
30 г сливочного масла
4 ст. ложки белого вина
4 ст. ложки сока от приготовления телятины или бульона
1 щепотка мелко нарезанной петрушки
соль

Обжарьте телячьи ребрышки и выложите их на блюдо. Положите в сливочное масло после жарки ребрышек шампиньоны. Слегка обжарьте, добавьте щепотку соли и столовую ложку сухого белого вина на одно ребрышко, упарьте наполовину, добавьте такое же количество сока от приготовления телятины, бульона или воды, доведите до кипения, снимите с огня и добавьте кусочек свежего сливочного масла. Влейте в шампиньоны сок от ребрышек, скопившийся на блюде. Все перемешайте и выложите на ребрышки, посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ЖАРКА 8 МИНУТ

Эскалоп в панировке

Escalopes panées au beurre noisette

6 эскалопов по 120 г
1 щепотка перца паприки
1 яйцо
4 ст. ложки растительного масла
120 г черствой хлебной корки, растолченной для получения мелких панировочных сухарей
125 г сливочного масла
$^1/_2$ лимона
2 ч. ложки каперсов
2 ч. ложки мелко нарезанной петрушки
2 горячих крутых яйца
соль, перец

Отбейте эскалопы, для того чтобы разрушить волокна в мясе и слегка растянуть их. Посыпьте солью, паприкой (если нет паприки, то просто перцем) с обеих сторон.

Взбейте одно яйцо в тарелке с солью и половиной ложки растительного масла. Обмакните в эту смесь эскалопы и затем обваляйте в панировочных сухарях с обеих сторон. Лезвием ножа прижмите панировочные сухари к мясу, чтобы они хорошо пристали к нему.

Положите в большой сотейник 60 г сливочного масла и 2 ст. ложки растительного масла и хорошенько нагрейте. Положите эскалопы в сотейник, обжарьте их так, чтобы панировочные сухари с обеих сторон приобрели приятный золотистый цвет. Затем обжаривайте еще несколько минут, сдвинув на край плиты или уменьшив жар.

Выложите эскалопы на очень горячее блюдо, полейте их соком половины лимона и топленым сливочным маслом (60 г сливочного масла для этой цели нагреваются в сотейнике, использовавшемся для жарки эскалопов, до цвета лесного ореха). Выложите вокруг готовых эскалопов каперсы, петрушку и мелко нарезанные белки и желтки вареных яиц. Панированные эскалопы при подаче на стол должны хрустеть, поэтому гости должны их ожидать, а не наоборот.

В качестве гарнира можно подать жареный картофель. Картофель можно заменить донцами артишоков, нарезанными кружками и обжаренными в сыром виде.

Гренадины

Grenadins

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС 10 МИНУТ

800 г филе или каре телятины без кости (каре – это кусок мяса, включающий четыре последних спинных позвонка вместе с частью ребер и мышцами. – *Прим. перев.*)
125 г сливочного масла
1 морковь среднего размера
1 крупная луковица
100 г свежего сала
4 свежих шкурки от сала
букет гарни
0,5 стакана сухого белого вина
0,5 л сока от приготовления телятины или малосоленого бульона
соль, перец

Гренадином называют узкий и толстый эскалоп, нашпигованный несколькими маленькими кусочками свежего сала. Такой эскалоп жарят или тушат как фрикандо, на которое гренадины похожи в миниатюре.

Гренадины нарезаются толщиной в 3 см, их следует нашпиговать свежим салом, разрезанным на короткие и тонкие кусочки и посыпать солью и перцем.

В сотейнике нагрейте сливочное масло, положите туда гренадины и на медленном огне обжарьте с двух сторон, затем выньте их из сотейника и положите на тарелку. В тот же сотейник положите нарезанные очень тонкими кружочками морковь и лук, жарьте их, пока они не изменят цвет, но не на сильном огне, чтобы не подгорело масло и не карамелизовались соки от жарки телятины.

Затем в сотейник добавьте кусочки шкурки от сала, которые надо предварительно облить кипящей водой и обсушить, а затем положите туда же гренадины, которые раскладывают поверх овощей.

Накройте сотейник крышкой и держите в духовке, нагретой до средней температуры, в течение 15 минут. Если гренадины жарятся на сковороде, то достаточно жарить их с открытой крышкой в течение 10 минут, часто поливая соком, выделяющимся из мяса. Надо очень внимательно смотреть за тем, чтобы этот сок не выпарился. Добавьте несколько ст. ложек малосоленой телячьей подливки или воды, если сок становится слишком густым. Если вы хотите потушить гренадины, то их надо залить белым вином, упарить жидкость на две трети, затем влить телячью подливку, полностью покрыв ею мясо. Тушить надо в очень горячей духовке, чтобы количество подливки убавилось на две трети, примерно 40 минут. В конце снимите крышку, передвиньте сотейник к самому горячему месту духовки и очень часто поливайте соком, чтобы на поверхности гренадинов возникла корочка, а сало поджарилось. На поверхности гренадинов появится блестящий слой сока, образующего желе. Выложите гренадины кружком вокруг гарнира, полейте подливкой, которую надо пропустить через очень тонкое сито, попробуйте, достаточно ли соли и перца.

Телячьи медальоны с эстрагоном

Médaillons de veau à l'estragon

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 18 МИНУТ

6 медальонов из телячьего филе весом 100–110 г
60 г сливочного масла
3 ст. ложки оливкового масла
$^1/_2$ стакана сухого белого вина
1 стакан хорошей телячьей подливки
1 веточка свежего эстрагона
соль, перец

Положите половину сливочного масла и влейте оливковое масло в сотейник достаточно больших размеров, чтобы в него поместились все медальоны. Поставьте сотейник на огонь. Когда масло начнет кипеть, положите в него медальоны, посыпанные с обеих сторон солью и перцем, как это рекомендуется для телячьих ребрышек и эскалопов. Обжаривайте на медленном огне 10–12 минут. Выньте медальоны и держите их горячими. В сотейнике замените масло белым вином, упарьте его на $^2/_3$, добавьте телячью подливку, упарьте до необходимого уровня и сразу снимите с огня.

Вновь положите медальоны в сотейник, посыпьте мелко нарезанным эстрагоном (большая чайная ложка), накройте и оставьте на 5 минут на краю духовки, не давая кипеть. Если жидкость закипит, то мясо станет твердым, а запах эстрагона исчезнет.

Выложите медальоны на круглое, очень горячее блюдо, украсьте каждый из них листочками эстрагона, которые предварительно надо погрузить в кипящую воду, чтобы они стали мягкими. Добавьте в подливку оставшееся сливочное масло, попробуйте, достаточно ли соли, и полейте медальоны.

Телятина по-охотничьи

Médaillons de veau sautés chasseur

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 25 МИНУТ

6 медальонов, лучше из филейной части
100 г белых шампиньонов
2 мелко нарезанные лука-шалота
1 ст. ложка томатной пасты или 2 свежих томата (очищенных от кожицы и семечек и размятых)
50 г сливочного масла
3 ст. ложки оливкового масла
$^1/_2$ стакана белого вина
200 мл испанского соуса или густой подливки (если у вас нет ни того ни другого – то хорошего сока от телятины)
1 большая щепотка кервеля
1 щепотка петрушки
1 щепотка мелко нарезанного эстрагона

Очистите, быстро вымойте в двух водах шампиньоны, обсушите их и нарежьте мелкими ломтиками. Мелко порежьте лук, приготовьте помидоры, соберите в пучок кервель, петрушку и эстрагон и держите их готовыми для того, чтобы мелко нарезать.

Слегка отбейте телячьи медальоны, посыпьте солью и перцем. Нагрейте в сотейнике растительное масло и треть сливочного масла, положите туда медальоны рядом друг с другом и обжарьте их. Когда они будут готовы наполовину, переверните их на другую сторону и закончите жарить, после чего выньте медальоны из сотейника, держите их горячими. На все это потребуется 10–12 минут.

В сливочном масле от жарки медальонов слегка обжарьте лук до белого цвета, добавьте шампиньоны, обжарьте их на сильном огне, потом влейте белое вино, упарьте его почти полностью, затем положите томаты и испанский соус, либо сок от телятины, доведите до кипения, в течение 5 минут кипятите, чтобы слегка упарилось. Если вы используете телячий сок, то для загущения всыпьте чуть-чуть крахмала (крахмал нужно развести в холодной воде), либо добавьте кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, которое надо обвалять в муке и размять.

Снимите соус с огня и добавьте мелко нарезанные травы и сливочное масло. Попробуйте. Если нужно, добавьте соль и перец, влейте сок, который вытек из медальонов в то время, пока они стояли в горячем месте. Выложите медальоны кружком на круглое горячее блюдо, сверху положите на них шампиньоны и влейте соус. Посыпьте сверху мелко нарезанной петрушкой.

Телячьи медальоны в луковом пюре

Médaillons de veau à la compote d'oignons

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 30 МИНУТ

8 ломтиков телячьего филе (филе-миньон), нарезанных кусочками примерно по 160 г весом, толщиной 1 см
150 г сливочного масла
75 мл сливок
50 мл мадеры
100 мл сухого белого вина
30 г перигорских трюфелей, нарезанных очень мелкими кусочками
мука
соль, перец

ЛУКОВОЕ ПЮРЕ
1,5 кг мелких белых луковиц
100 г сливочного масла
100 мл сливок
30 мл винного уксуса
соль, перец

Посолите и поперчите телячьи медальоны, слегка обваляйте их в муке. В хорошо разогретой низкой кастрюле большого диаметра с толстым дном обжарьте их на сливочном масле, стараясь не пересушить.

Когда медальоны зажарятся и станут золотистыми, выложите их на сервировочное блюдо, накройте промасленной бумагой и держите теплыми.

В кастрюлю, где обжаривалось мясо, влейте мадеру и белое вино, упарьте на $^{3}/_{4}$, добавьте сливки, снова упарьте так, чтобы получился маслянистый соус. Перед упариванием попробуйте, достаточно ли соли.

В последний момент выложите в соус мелко нарезанные трюфели (которые перед этим надо чуть-чуть обжарить в сливочном масле, особенно если они свежие).

При подаче на стол положите в блюдо под каждый медальон ложку лукового пюре, а сверху полейте вашим прекрасным густым соусом. Можно подавать медальоны каждому гостю в отдельной горячей тарелке.

Пюре из лука

Мелко нарежьте луковицы и потушите их на сливочном масле на медленном огне, слегка посыпав солью и перцем. Когда лук будет наполовину готов, добавьте уксус, тушите еще несколько минут и, перемешивая, влейте сливки. Варите под крышкой в течение нескольких минут, до готовности.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ВАРКА 2 ЧАСА

Телячьи попьеты

Paupiettes de veau

6 телячьих эскалопов весом по 100 г
150 г фарша из телятины
125 г шампиньонов
2 луковицы шалота
несколько кусков шкурки от свежего сала
1 маленькая морковь
1 луковица
1 букет гарни
1 стакан сухого белого вина
1 стакан телячьей подливки или малосоленого бульона
6 кусочков свежего сала (тонко нарезанных)
1 картофелина
свежие сливки
мускатный орех

Попьетами называют очень тонко нарезанные телячьи эскалопы из мяса верхней части телячьей ноги («орех»), в которые завернут фарш. Фарш и определяет название блюда.

Эскалопы посыпают солью, перцем и мускатным орехом, кладут в них фарш, затем эскалоп скручивают, заворачивают в узкие кусочки свежего сала, перевязывают веревочкой и тушат.

Телячий фарш

Удалите со 100 г телятины пленки и жилки, посыпьте солью, маленькой щепоткой свежемолотого перца и очень небольшим количеством тертого мускатного ореха, выложите в керамическую миску. Нарежьте тонкими ломтиками вареную картофелину среднего размера, положите ее в сотейник, накройте крышкой. Залейте горячим молоком, чтобы только покрыть картофель, и кипятите молоко 10–15 минут, чтобы оно частично упарилось. У вас должно получиться довольно плотное пюре. Выложите это пюре еще горячим в ступку, на место телятины, и в горячем виде растолките пестиком. Снова добавьте телятину и 30 г свежего сливочного масла, хорошо перемешайте, потом добавьте яйцо. Разведите до нужной консистенции с помощью небольшого количества сливок или соуса Бешамель.

Протрите получившийся фарш через сито в керамическую миску, разгладьте его шпателем. Смешайте с этим пюре нарезанные мелко шампиньоны, обжаренные на сильном огне с луком в сотейнике, куда добавлен кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. Масло перед этим следует прогреть до цвета лесного ореха. Завершите приготовление фарша, всыпав в него чайную ложку мелко нарезанной петрушки.

Приготовление попьетов

Отбейте эскалопы до толщины 7 мм, посыпьте небольшим количеством мелкой соли, потом на каждый

эскалоп положите шестую часть приготовленного вами фарша, закрутите, закройте с концов, заверните в тонкие ломтики сала и обвяжите веревочкой.

Смажьте сливочным маслом кастрюлю с высокими краями, нагрейте ее. Добавьте мелко нарезанные очень тонкими кружочками морковь и лук, обжарьте их до белого цвета, поверх них разместите шкурку от сала, на нее поставьте рядом друг с другом попьеты и в середину вложите букет гарни. Кастрюлю нужно выбирать высокую и небольших размеров, то есть она должна позволять поместить в нее попьеты стоймя. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить на 15 минут в духовку, нагретую до средней температуры, чтобы из мяса выделились или конденсировались жидкие компоненты. На профессиональном языке это называется «заставить мясо вспотеть».

Добавьте белое вино, почти полностью упарьте его на сильном огне, затем влейте сок от телятины или бульон в таком количестве, чтобы жидкость покрывала попьеты. Доведите до кипения, накройте промасленной бумагой и крышкой и держите в духовке на медленном огне, чтобы слегка булькало, в течение 1 часа 15 минут. Во время варки в духовке добавляйте жидкость, так как она выпаривается.

Подача на стол

Аккуратно выньте попьеты из кастрюли, снимите веревочку и кусочки сала, выложите попьеты в кружок на круглое, очень горячее блюдо, положив в середину гарнир. Пропустите подливку через очень мелкое сито и полейте ею попьеты. Если подливка недостаточно жидкая, добавьте в нее еще некоторое количество сока перед тем, как протирать через сито.

Гарниры, которые обычно рекомендуют подавать с попьетами: грибы в сметане либо в сливках или в соусе Бешамель; огурцы, обжаренные в сливочном масле; томатное пюре; лапша или спагетти в миланском соусе; маленькие картофелины дофинэ (их надо подавать отдельно, потому что в подливке они размокнут); спаржа или зеленый горошек по-английски, к которым для загущения добавляют сливочное масло; донца артишоков, нарезанные кружками и обжаренные в сливочном масле; пюре из шампиньонов и так далее.

Кнели из телятины

Quenelles de veau au beurre

ДЛЯ 500 Г ФАРША
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

250 г телятины («орех», верхняя часть телячьей ноги)

МУЧНАЯ ПОХЛЕБКА
200 мл воды
10 г соли
135 г сливочного масла
100 г просеянной через сито муки
2 яйца
1 щепотка соли
чуть-чуть натертого мускатного ореха

Мучная похлебка

В подсоленную воду положите кусок сливочного масла размером с грецкий орех и доведите до кипения. Сняв кастрюлю с огня, добавьте муку, стараясь, чтобы смесь получилась довольно густой и однородной. Вновь поставьте кастрюлю на сильный огонь, постоянно перемешивайте и выпарите воду так, чтобы получившееся тесто отваливалось от стенок кастрюли. Охладите его на тарелке.

Фарш

Измельчите телятину с помощью мясорубки. Положите получившийся фарш в ступку, тщательно разотрите. Добавьте холодное тесто, перемешайте до получения однородной смеси, выложите в нее остаток сливочного масла и продолжайте растирать пестиком до тех пор, пока все компоненты не превратятся в однородную массу. Добавьте соль, перец и мускатный орех, а затем постепенно вливайте взбитые яйца.

Протрите фарш через очень мелкое сито над керамической миской. Перемешайте с помощью деревянной ложки, поставьте в холодное место, накрыв кружком белой бумаги.

Кнели

Положите фарш в кондитерский мешок с носиком диаметром 0,5 см и выдавливайте из него фарш в форме палочек длиной 8 см в глубокую форму для жаркого на расстоянии 5 см друг от друга.

За 15 минут до подачи залить кнели подсоленной кипящей водой, поставить форму для жаркого на огонь, чтобы вода начала кипеть. Кнели будут готовы, когда начнут всплывать и станут упругими.

Эти замечательные кнели используют в различных начинках: для приготовления волованов, для выпечки, либо их едят отдельно.

Примечание. Это блюдо можно сделать еще более утонченным и изысканным, добавив к нему сливки.

Тушеная грудинка

Tendron de veau braisé

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВРЕМЯ ТУШЕНИЯ
2 ЧАСА 15 МИНУТ

1 кусок телячьей грудинки от края весом около 500 г
100 г сливочного масла
2 моркови
1 луковица
$^1/_2$ стакана сухого белого вина
$^1/_2$ стакана телячьей подливки (малосоленой)
соль, перец

Разрежьте край грудинки на куски весом примерно по 120 г.

Нагрейте в сотейнике сливочное масло. Сотейник должен быть достаточно большим, чтобы все куски мяса можно было разложить рядом друг с другом. Обжарьте грудинку с обеих сторон на слабом огне.

Выньте куски мяса из сотейника и отложите в сторону, а на их место положите несколько кружочков моркови и лука и обжарьте их. Посыпьте кусочки мяса солью и перцем и снова выложите в сотейник поверх моркови и лука, накройте крышкой и тушите без доступа воздуха на сливочном масле, поставив сотейник в духовку при невысокой температуре на 1 час.

После этого влейте белое вино, сильно упарьте и добавьте хорошую телячью подливку, влив ее до половины толщины кусков мяса. Продолжать тушить с открытой крышкой в духовке в течение 1 часа, часто поливайте мясо соком. Если нужно, то добавляйте жидкость.

В конце приготовления получившуюся на дне сотейника подливку пропустите через очень мелкое сито. Эта подливка должна быть достаточно густой, приятного беловатого цвета и похожей на сироп. Кусочки мяса обычно получаются очень мягкие и сочные.

Их охлаждают в собственной подливке, которая при этом превращается в желе. Это мясо можно подавать в холодном виде с салатом из овощей.

Телячья ножка по-домашнему

Jarret de veau à la ménagère

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
2 ЧАСА 30 МИНУТ

1 ножка молочного теленка весом примерно 1,5 кг
80 г сливочного масла
1 крупная луковица, нарезанная большими кубиками
250 г молодой моркови, нарезанной кружочками
2 спелых помидора, очищенных от кожицы и семечек и растолченных
100 мл сухого белого вина
200 мл телячьей подливки
1 маленький букет гарни
соль, перец

Посыпьте телячью ножку солью и перцем. В овальной жаровне обжарьте ножку со всех сторон в сливочном масле до изменения ее цвета. Затем добавьте лук, нарезанный кубиками, морковь, нарезанную кружочками, слегка обжарьте на сильном огне и положите туда же растолченные помидоры.

Влейте сухое белое вино и сок от телятины, положите букет гарни и оставьте тушить в духовке с закрытой крышкой или на слабом огне в течение примерно 2 часов, в зависимости от качества телятины.

Телячью ножку подают в глубоком блюде, в окружении овощей и поливают ее собственной подливкой. Убирают только букет гарни.

К этому замечательному семейному блюду можно подать свежую лапшу со сливочным маслом.

Фрикасе из телятины по старинному рецепту

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 50 МИНУТ
ВАРКА 2 ЧАСА 40 МИНУТ

Fricassée de veau à l'ancienne

800 г очень белой телятины ($^1/_3$ тонкого края грудинки, $^1/_3$ толстого края и плечо), нарезанной крупными кубиками
60 г сливочного масла
1 морковь среднего размера
1 луковица, в которую воткнута 1 гвоздичка
30 г муки
1 стакан белого бульона
букет гарни: 5 веточек петрушки, 1 веточка тимьяна и 1 лавровый лист
12 мелких луковиц
125 г шампиньонов
$^1/_4$ лимона
мускатный орех
2 яичных желтка
1 стакан сливок
соль, перец

Нагрейте сливочное масло в сотейнике, добавьте кусочки телятины, посыпанные солью и перцем, морковь и лук, которые нужно разрезать на четыре части. Варите на медленном огне без доступа воздуха в течение 15–20 минут, иногда перемешивая.

Затем посыпьте мукой, хорошо перемешайте и варите на слабом огне еще 10 минут, как при изготовлении темной заправки для соусов, но не давая сильно изменить цвет.

Добавьте слабосоленый белый бульон или воду так, чтобы жидкость слегка покрыла кусочки мяса. Если вы используете воду, то ее надо слегка посолить. Доведите до кипения, перемешивая, чтобы жидкость в кастрюле загустела, и варите на очень медленном огне в духовке либо на краю конфорки в течение 2 часов. Затем положите в кастрюлю букет гарни.Облейте кипящей водой мелкие луковицы, слейте воду и обжарьте их без доступа воздуха на сливочном масле. Луковицы должны оставаться белыми.

Очистите и быстро вымойте в двух водах шампиньоны, слейте воду и обсушите грибы, отрежьте ножки и положите их в кастрюлю, где готовится рагу. Разрежьте шляпки на четыре части, обжарьте их 2 минуты на сильном огне в другом сотейнике или в сковородке, добавив туда кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. Посолите грибы и добавьте несколько капель лимонного сока. Добавьте к обжаренному луку грибы. Накройте кастрюлю крышкой и отставьте ее в сторону. Положите в миску яичные желтки, добавьте к ним 3 ст. ложки белого бульона, молока или сливок, несколько маленьких кусочков сливочного масла, чуть-чуть мускатного ореха. Все хорошо перемешайте.

Перенос фрикасе

Когда ваше рагу будет полностью готово, снимите кастрюлю с огня и с помощью шумовки либо вилки перенесите куски мяса в другой сотейник, временно убрав гарнир. Насыпьте на телятину гарнир, приготовленный из шампиньонов и мелких луковичек, накройте крышкой и держите в горячем виде.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ТУШЕНИЕ 2 ЧАСА 45 МИНУТ

Фаршированная телячья грудинка

Poitrine de veau farcie et braisée

800 г грудинки

ФАРШ
100 г сливочного масла
1 крупная луковица
125 г шампиньонов
125 г постной свинины
150 г свежего сала
1 щепотка соли со специями
1 яйцо
1 ч. ложка петрушки
1 большая горсть мелко нарезанного эстрагона
1 ликерный стакан коньяка
шкурка от сала
125 г телячьей ножки
1 морковь среднего размера
$^1/_2$ стакана сухого белого вина
$^1/_2$ л бульона или немного соленой телячьей подливки или, за неимением бульонной подливки, – вода
букет гарни: петрушка, веточка тимьяна и веточка с лавровыми листьями

Фарш

Нагреть кусочек сливочного масла размером с грецкий орех в сотейнике. На очень медленном огне обжарьте в нем половину мелко нарезанного лука.

Очистите и вымойте грибы, сразу слив с них воду, нарежьте их мелкими кусочками и положите в сотейник с уже зажарившимся луком. Обсушите на сильном огне в течение 3–4 минут, затем выложите в керамическую миску.

Нарежьте кубиками свинину и свиное сало, порубите их по отдельности и смешайте вместе в ступке, добавив соль со специями так, чтобы получился нежный фарш.

Можно также использовать готовый колбасный фарш. Смешайте фарш с нарезанными и обжаренными луком и шампиньонами, добавьте туда яйцо, петрушку, эстрагон и коньяк, все хорошо перемешайте деревянной ложкой, чтобы получилась однородная смесь. Попробуйте, достаточно ли соли. Для этого сварите кусочек фарша размером с лесной орех, попробуйте и, если нужно, посолите дополнительно.

Удалите кости из грудинки, разрежьте ее, не обрезая ни краев, ни отдельно третьего ребра, так, чтобы грудинка выглядела как мешочек. Посолите этот мешочек изнутри небольшим количеством соли со специями и уложите внутрь фарш ровным слоем. Зашейте край толстой ниткой.

Обжарьте морковь и другую половину лука, нарезанные мелкими кусочками. Туда же добавьте растолченные телячьи кости и небольшое количество сливочного масла. Сверху выложите нарезанную мелкими кусочками шкурку от сала, а также букет гарни, на них положите грудинку, смазанную оставшимся сливочным маслом. Поместите в духовку, нагретую до средней температуры, на 15 минут. Влейте в посудину белое вино, упарьте его почти полностью, потом добавьте телячью подливку или малосоленый бульон, чтобы только покрыть мясо. Довести до кипения, положить на грудинку промасленную бумагу, накройте посудину крышкой и оставьте на слабом огне булькать, самое меньшее на 2 часа.

После этого снимите крышку, промасленную бумагу и выньте кости. Жидкость при тушении должна уменьшиться в объеме на $^2/_3$. Если она упарится сильнее, то нужно добавить еще бульон или телячью подливку и в течение еще 20 минут неоднократно поливать грудинку соком от ее приготовления. На поверхности грудинки появится блестящая корочка красивого темно-золотистого цвета. Выложите грудинку на длинное блюдо, выньте нитку, которой зашивали отверстие, и полейте грудинку подливкой, пропущенной через мелкое сито.

Одновременно подайте на стол в блюде для овощей выбранный вами гарнир. Гарниром могут быть тушеные черешки сельдерея, которые вы будете держать на очень медленном огне на последнем этапе приготовления грудинки. Можно подать в качестве гарнира тушеную кислую капусту, обработанную таким же образом, добавив в дополнение к ней несколько кусочков гусиной печенки (фуа-гра).

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 15–20 МИНУТ

Телячьи ребрышки

Côtes de veau

4 телячьих ребрышка
150 г шампиньонов
60 г сливочного масла
1 стакан вина
100 мл сливок
соль, перец

Не забудьте вынуть мясо из холодильника примерно за 1,5 часа до того, как начнете его готовить. Вымойте шампиньоны в воде, подкисленной лимонным соком, мелко нарежьте их. В маленькой сковородке нагрейте до белого цвета 20 г сливочного масла и положите в него шампиньоны, обжарьте их на медленном огне, время от времени перемешивая деревянной ложкой, посолите и поперчите. На разделочной доске посолите и поперчите телячьи ребрышки с двух сторон. Нагрейте сервировочное блюдо. Положите в другую сковороду остальное сливочное масло, растопите его. Когда образуется пена, положите в масло ребрышки и обжарьте до золотистого цвета с каждой стороны в течение примерно 7–8 минут. Когда ребрышки обжарятся, выложите их на сервировочное блюдо и держите горячими.

В сковородку, где остался мясной сок, влейте белое вино, добавьте шампиньоны, хорошо перемешайте, влейте сливки, попробуйте и, если нужно, дополнительно посолите и поперчите. Вылейте этот соус на мясо и подавайте очень горячим, а на гарнир можете приготовить шпинат веточками.

Телятина Маренго

Sauté de veau Marengo

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВАРКА 2 ЧАСА

800 г телятины (от толстого края, тонкого края, шеи, плеча)
50 г сливочного масла
2 ст. ложки оливкового масла
1 морковь
2 луковицы среднего размера
20 г муки
2 зубчика чеснока
1/2 стакана сухого белого вина
500 г свежих помидоров или 1 стакан томатного пюре
1 букет гарни
1/2 л телячьей подливки и слабосоленого бульона, а если их нет, то воды
12 маленьких луковичек
125 г шампиньонов
6 крутонов, приготовленных из хлебной корки, вырезанных сердечками и обжаренных в сливочном масле
1 ч. ложка очень свежей, мелко нарезанной петрушки
1/4 лимона
соль, перец

Поместите в сотейник сливочное и растительное масло, поставьте на огонь. Когда смесь начнет дымиться, положите нарезанные крупными кубиками куски телятины, разрезанные на четыре части морковь и луковицы, посолите и поперчите свежемолотым перцем. Обжарьте на довольно сильном огне, чтобы подрумянить.

Затем посыпьте мясо мукой, хорошо перемешайте и слегка обжарьте, добавьте раздавленный чеснок. Влейте белое вино и упарьте его на 2/3. Потом положите томатную пасту или свежие помидоры, которые предварительно надо очистить от кожицы и семян и раздавить; прибавьте букет гарни, влейте телячью подливку, бульон или слегка подсоленную воду. Доведите до кипения, перемешивая шпателем, накройте крышкой и оставьте на очень слабом огне на краю варочной панели, чтобы жидкость чуть-чуть кипела. Варить таким образом в течение 1 часа.

Облейте кипящей водой луковицы, если они старые. Слейте воду и оботрите луковицы, затем обжаривайте их до золотистого цвета в маленьком сотейнике, добавив туда кусочек сливочного масла размером с грецкий орех.

Очистите шампиньоны, промойте их, очень быстро слив воду, удалите ножки, положите их в сотейник, разрежьте шляпки крупных шампиньонов на четыре части.

Приготовьте второй сотейник или кастрюлю, хорошо нагрейте сливочное масло (кусок размером с грецкий орех), положите туда шампиньоны и на сильном огне перемешивайте их пока они не начнут обжариваться. Снимите с огня. Когда телятина наполовину приготовится, выложите кусочки телятины на шампиньоны, посыпьте сверху мелкими луковицами. Оставьте соус на несколько минут, чтобы жир поднялся на поверхность, и удалите его. Протрите соус через мелкое сито на мясо, перемешивая. Перед подачей на стол сбрызните приготовленное блюдо соком 1/4 лимона, положите в форму из теста или в глубокое блюдо, разложите вокруг телятины крутоны и слегка посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС

Жаркое из телятины

Rôti de veau

800 г телятины («орех» или, еще лучше, огузок)
1 телячья кость или кусок телячьего хвоста
немного жира
200 г зеленых маслин без косточек
1 луковица
60 г сливочного масла
2 спелых помидора среднего размера
соль, перец

Если вы попросите у мясника маленькую телячью косточку или кусок хвоста и немного жира, то полученный вами мясной соус будет особенно вкусным.

Выньте мясо из холодильника за час до начала приготовления этого блюда. Вымочите маслины в холодной воде, которую надо менять несколько раз. Лучше выбирать маслины без косточек, они менее горькие. Очистите и мелко нарежьте лук. Обжарьте кость и жир теленка (либо кусок телячьего хвоста) в чугунной кастрюльке, затем добавьте сливочное масло. Когда оно растает, положите лук, а затем и мясо, которое нужно обжарить с каждой стороны примерно 5 минут до золотистого цвета. Посолите, убавьте огонь и накройте крышкой. Ошпарьте и очистите помидоры, нарежьте их на куски и положите в жаркое, слегка посолив перед этим. Вновь закройте кастрюлю крышкой. Во время жарки нужно несколько раз перевернуть мясо, чтобы оно зажаривалось с каждой стороны равномерно. За 20 минут до конца жарки добавьте маслины. Нагрейте сервировочное блюдо и соусник. Подавайте жаркое с маслинами, а сок от мяса вылейте в соусник. Можете в качестве гарнира использовать картофельное пюре.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Рагу из телятины

Blanquettes de veau

500 г шейки теленка
500 г грудинки теленка
3 моркови
12 маленьких белых луковиц
букет гарни
3 горошины черного перца
1 ст. ложка крупной соли

ДЛЯ СОУСА
60 г сливочного масла
2 ст. ложки муки
2 яичных желтка
100 мл сливок
1 лимон
петрушка
перец

Мясо нужно порезать на кусочки размером примерно с куриное яйцо. Положите мясо в кастрюлю, влейте холодную воду, чтобы покрыть кусочки мяса, доведите до кипения. С помощью шумовки удалите пену, которая образуется на поверхности воды. Очистите морковь, помойте ее и нарежьте соломкой или палочками. Очистите лук, оставьте луковицы целиком. Удалите волокнистую часть черешков сельдерея, потом свяжите вместе сельдерей, тимьян, лавровый лист в букетик. Тщательно промойте петрушку, обсушите ее, мелко нарежьте и отложите в сторону. Когда вода закипит, добавьте к мясу морковь, лук, букет гарни, 3 горошины перца и соль, накройте крышкой и варите час на слабом огне. Нагрейте глубокое сервировочное блюдо и тарелки за 15 минут до конца варки мяса. Через час после того, как мясо начало вариться, выньте его и овощи из кастрюли и выложите на сервировочное блюдо, которое надо держать горячим.

Растопите сливочное масло в кастрюле, добавьте муку, перемешайте деревянной ложкой, не давайте подгорать. Постепенно тонкой струйкой влейте горячий бульон, в котором вы варили мясо, непрерывно перемешивая мешалкой. Оставьте кипеть несколько минут. Возьмите получившийся горячий соус и влейте его в миску, куда вы предварительно поместили яичные желтки, смешанные со сливками. Вливая соус в желтки, непрерывно перемешивайте. Затем добавьте лимонный сок и немного воды, снимите с огня, соедините соус, который находится в миске, с бульоном, хорошенько перемешайте и еще раз поперчите.

Вылейте горячий соус на мясо, посыпьте сверху петрушкой. Подавайте горячим.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Телячья ножка с овощами

Jarret de veau primeurs

1 телячья ножка весом примерно 800 г
60 г сливочного масла
2 зубчика чеснока (в тонкой кожице)
3 очень спелых помидора
соль, перец

ОВОЩИ
250 г молодой моркови
500 г молодого картофеля (выбирайте сорт, у которого кожица легко снимается, если клубень просто потереть руками)
30 г сливочного масла
1 ст. ложка оливкового масла
соль, перец

Выньте мясо из холодильника примерно за 1,5 часа перед тем, как начнете его жарить. Растопите в глубокой сковороде сливочное масло. На разделочной доске посолите и поперчите телячью ножку, положите ее в очень горячее сливочное масло и добавьте 1 зубчик чеснока. Обжарьте ножку до золотистого цвета со всех сторон (примерно 15 минут), потом накройте сковороду крышкой и оставьте на среднем огне на 45 минут, время от времени переворачивая мясо. Облейте помидоры горячей водой, снимите с них кожицу, разрежьте на куски и выложите их в сковороду, где готовится мясо. Очистите морковь и картофель, для этого поскребите их ножом или оботрите руками, быстро вымойте и заверните в чистую салфетку.

В другой кастрюле растопите сливочное масло и добавьте к нему оливковое. Когда полученная смесь нагреется, положите в нее морковь, нарезанную соломкой, и картофель целиком или разрезав каждую картофелину пополам, в зависимости от ее размера. Добавьте 1 зубчик чеснока, посолите, поперчите. Когда овощи начнут приобретать золотистый цвет, несколько раз встряхните кастрюлю, а затем оставьте овощи вариться на среднем огне в течение 30 минут. Если при жарке телячьей ножки сок слишком быстро упаривается, то добавьте 1 половник горячей воды.

Нагрейте сервировочное блюдо, тарелки и соусник примерно за 15 минут до конца приготовления ножки. Когда мясо будет готово, разрежьте ножку на сервировочной доске, выложите ее на сервировочное блюдо, окружите овощами, вылейте сок в соусник и подавайте в очень горячем виде, сопроводив это блюдо зеленым салатом.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

«Безголовые птички»

Oiseaux sans tête

8 эскалопов весом примерно по 75 г
8 тонких ломтиков вареной ветчины
250 г помидоров
200 г зеленых маслин без косточек
1/2 маленького стакана оливкового масла
букет гарни
1 зубчик чеснока
соль, перец

Лучше отрезать эскалопы и ломтики белой ветчины потоньше. Рассчитывают обычно по 2 ломтика на человека, тем более что если вы не съедите их все, когда приготовите, то сможете подать их на следующий день холодными с зеленым салатом.

Облейте томаты горячей водой, очистите и разрежьте на кусочки. Замочите маслины в теплой воде, чтобы ушла лишняя соль.

Для приготовления нашего блюда очень подходит кастрюля из эмалированного чугуна. На разделочной доске посолите, поперчите эскалопы, потом положите на каждый из них ломтик ветчины такого же размера, закрутите и свяжите тонкой веревочкой. Разогрейте в кастрюле масло, потом обжарьте лук и положите в кастрюлю ваши рулетики (это и есть «безголовые птички»), обжарьте их до золотистого цвета с каждой стороны, делайте это с открытой крышкой. Затем положите в кастрюлю помидоры, букет гарни и чеснок, на зубчике которого надо оставить самую верхнюю кожицу. Держите на сильном огне до тех пор, пока не испарится лишняя жидкость, то есть примерно 10 минут, потом уменьшите огонь и накройте крышкой, варите еще 15 минут. За 7–8 минут до конца варки добавьте маслины, из которых надо вынуть косточки.

Это блюдо очень хорошо подать с картофельным пюре или с суфле из картофеля.

Жаркое из телячьей печенки

Rôti de foie de veau

НА 4–6ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

800 г – 1 кг телячьей печенки

ПРИПРАВЫ

¼ лаврового листа
1 веточка тимьяна
1 веточка сельдерея
4 моркови
4 средние луковицы
60 г сливочного масла
½ стакана сухого белого вина
½ стакана воды
соль, перец

Выньте печенку из холодильника за 2 часа до жарки. Удалите волокнистые части черешков сельдерея, промойте. Очистите морковь, нарежьте палочками длиной примерно 3 см, очистите лук и мелко порежьте его, свяжите веревочкой тимьян, лавровый лист и сельдерей. На разделочной доске посолите и поперчите печенку со всех сторон.

Положите сливочное масло в чугунную кастрюлю и растопите его, когда масло образует пену, положите в него печенку, добавьте морковь, лук и ароматы. Обжарьте печенку со всех сторон на среднем огне в течение 10 минут, затем влейте вино и воду, накройте крышкой и держите на плите еще 20 минут.

Нагрейте сервировочное блюдо, соусник и тарелки. Когда печенка будет готова, выключите плиту, попробуйте и при необходимости добавьте соль и перец (перец все время с помощью мельницы для перца). Вновь закройте крышкой и оставьте стоять 15 минут. Когда пройдет это время, разрежьте жаркое из печенки на дощечке, соберите сок, который вытечет при разрезании, и добавьте его в посудину, в которой готовилась печенка, поставьте эту посудину снова на огонь, если нужно, добавьте немного горячей воды.

Выложите печенку на сервировочное блюдо, влейте очень горячий соус в соусник. К этому блюду можно подать шпинат или тушеный салат-латук.

Бараньи котлеты
а ля Шамвалон 303
Плечо ягненка с
картофелем 304
Бараньи ребрышки
Помпадур 306
Фаршированное
баранье плечо 307
Баранье плечо,
тушенное с репой 309
Наварен
(классический рецепт) 310
Грудинка ягненка,
или Эпиграммы из ягненка 311
Ирландское рагу
из баранины 312
Баранина с яблоками в
соусе карри 314
Плечо ягненка на вертеле 317
Жаркое из ягненка 318
Задняя ножка ягненка
по-английски 319

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ И ЯГНЯТИНЫ

Бараньи котлеты а ля Шамвалон

Côtelettes de mouton à la Champvallon

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

6 бараньих котлет (ребрышек)
60 г сливочного масла
2 крупные луковицы
2 зубчика чеснока
$^1/_2$ л бульона или светлой телячьей подливки
6 картофелин среднего размера с желтой кожицей и мякотью
1 букет гарни
1 горсть мелко нарубленной петрушки
соль, перец

Нагрейте масло в сотейнике, имеющем достаточные размеры, чтобы положить в него бараньи ребрышки боком друг к другу. Когда сливочное масло начнет пениться, положите в него бараньи ребрышки образом, указанном выше. Посыпьте каждое из них солью и небольшим количеством перца, осторожно обжарьте, чтобы сливочное масло не подгорело. Потом переверните ребрышки, посыпьте с другой стороны солью и обжарьте таким же способом.

Выньте ребрышки, разложите на натертое зубчиком чеснока керамическое блюдо, которое можно ставить в духовку. В сотейнике замените бараньи ребрышки луком, нарезанным очень мелко. Слегка обжарьте лук до изменения цвета, при этом часто перемешивая, добавьте половину бульона или телячьей подливки, кипятите 5 минут и вылейте на ребрышки, разложив на их поверхности лук. Если ребрышки не были покрыты жидкостью до самого верха, добавьте необходимый бульон, доведите до кипения, положите пучок петрушки среди ребрышек, накройте крышкой и жарьте 30 минут в достаточно горячей духовке.

Нарежьте тонкими кружочками очищенный, вымытый и обсушенный картофель, положите сверху телячьи ребрышки (в конце первого 30-минутного периода жарки баранины). Добавьте оставшийся бульон, доведите до кипения и варите в горячей духовке с закрытой крышкой в течение 20 минут.

Когда пройдут эти 20 минут, снимите крышку, посыпьте картофель оставшимся тертым чесноком, затем полейте соком. Продолжайте жарить таким же образом в духовке в течение еще 20 минут, очень часто поливая соком, который станет все больше и больше увариваться и густеть. Когда баранина будет готова, этот сок должен в значительной степени впитаться в мясо и картофель, которые станут очень мягкими. Верхняя часть овощей покроется при этом корочкой приятного, темно-золотистого цвета. Посыпьте сверху щепоткой мелко нарезанной петрушки и подавайте в форме, в которой это блюдо готовилось.

НА 1 ПЛЕЧО ЯГНЕНКА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС

Плечо ягненка с картофелем

Épaule de pré-salé boulangère

1 плечо ягненка
(с костями или без)
3 луковицы среднего размера
4 крупных картофелины
60 г сливочного масла
соль, перец

Приготовьте плечо, как для жаркого, и быстро обжарьте его в очень горячей духовке до изменения цвета. Жарить надо в огнеупорной керамической посудине, в которой мясо будет свободно лежать, но места лишнего быть не должно.

Очистите лук и картофель, оботрите их салфеткой и нарежьте лук очень мелкими кусочками, а картофель – круглыми, посолите небольшой щепоткой соли.

Выньте мясо из посудины, выложите на дно этой посудины лук, затем картофель достаточно тонким слоем, снова положите плечо, полив его расплавленным сливочным маслом, и продолжайте жарить в духовке до готовности. Подавайте на блюде. Уберите веревочки.

Примечание. Лук и картофель слегка обжарятся и пропитаются с одной стороны сливочным маслом, а с другой стороны – соком от ягненка. Тот факт, что гарнир немного пристанет к посудине, не страшен: достаточно с помощью сервировочной вилки отделить гарнир от дна при подаче блюда на стол.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЖАРКА 45 МИНУТ

Бараньи ребрышки Помпадур

Côtelettes de mouton Pompadour

6 бараньих ребрышек
60 г сливочного масла
картофельные крокеты
6 донцев артишоков
пюре из чечевицы или других овощей
несколько ложек телячьей подливки
$^1/_2$ стакана мадеры
соль, перец

Обжарьте ребрышки на сильном огне. Когда они будут готовы, выложите их на круглое, очень горячее блюдо и на каждый кончик ребрышка наденьте бумажную папильотку. Положите в середину получившейся пирамиды крокеты из картофеля в момент подачи блюда на стол. Вокруг ребрышек выложите донца артишоков по одному на каждого из гостей. Предварительно их нужно сварить в белом соусе и продержать под крышкой в сливочном масле 15 минут.

В качестве гарнира подавайте пюре из чечевицы, сдобренное сливочным маслом. Добавьте в сотейник несколько ложек телячьей подливки или перигорский соус; снимите с огня, для аромата добавьте мадеру и подайте соус отдельно в соуснике.

Фаршированное баранье плечо

Épaule de mouton farcie à la mode du Berry

1 ПЛЕЧО
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВРЕМЯ ТУШЕНИЯ
2 ЧАСА 15 МИНУТ

баранье плечо
без костей

ФАРШ
250 г фарша для сосисок (очень тонкого помола)
1 раздавленный зубчик чеснока
1 яйцо
1 ч. ложка мелко нарезанной петрушки
40 г хлебной корки, смоченной бульоном
1 луковица среднего размера (мелко нарезанная)
пряности
соль, перец

ГАРНИР
3 белых головки лука-порея
2 веточки сельдерея
букет гарни
1 луковица
1 гвоздика
2 моркови среднего размера
500 г корня сельдерея
3 крупных картофелины
100 г сливочного масла
свежемолотый перец

Фарш

Смешайте в керамической миске фарш для сосисок, чеснок, яйцо, мелко нарезанную петрушку, отжатую хлебную корку и приправы. Добавьте предварительно обжаренный в сливочном масле лук. Хорошо перемешайте все компоненты и выложите получившийся фарш на баранину на место вынутых костей. Закрутите мясо и перевяжите веревочкой, чтобы фарш ни в коем случае не вываливался. Положите баранье плечо в жаровню, покройте водой, посолите из расчета 10 г соли на литр.

Гарнир

Варите на медленном огне в течение 1 часа 15 минут лук-порей, ветки сельдерея, букет гарни, лук, в который воткнута гвоздика, и морковь. Последним положите картофель. После этого положите корень сельдерея, разрезанный на четыре части, варите на очень медленном огне еще 25 минут.

Когда картофель сварится (он не должен рассыпаться), слейте воду со всех овощей и протрите их через сито. Соберите получившееся пюре в сотейнике и обсушите на сильном огне, непрерывно перемешивая лопаткой. Когда гарнир достаточно загустеет, снимите с огня и добавьте свежее сливочное масло, посолите и поперчите. Если нужно, добавьте несколько ложек жидкости от приготовления баранины.

Чтобы подать на стол, баранье плечо выложите на длинное блюдо, снимите веревочки и полейте небольшим количеством сока от приготовления баранины. На стол подайте также соусник с этой жидкостью и овощное пюре.

Баранье плечо, тушенное с репой

Épaule de mouton braisée aux navets

1 ПЛЕЧО
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 2 ЧАСА 45 МИНУТ

1 баранье плечо без костей, посоленное и перевязанное веревочкой
50 г сливочного масла
15 мелких луковичек
500 г репы
1 щепотка сахарной пудры
1 стакан сухого белого вина
1/2 л малосоленого бульона
букет гарни
1 зубчик чеснока

Нагрейте сливочное масло в овальной жаровне, осторожно поджарьте в этом масле лук, выньте его, положите в то же масло репу, посыпьте на нее щепотку сахарной пудры и поджарьте до изменения цвета. Затем вместе с луком отложите в сторону.

Репу при этом берите очищенную от толстой кожи и нарезанную на продолговатые четвертушки размером с крупный грецкий орех.

Выложите баранье плечо в жаровню, обжарьте на сильном огне, влейте белое вино, почти полностью упарьте. Добавьте бульон, чтобы он покрывал мясо на $^3/_4$. Положите букет гарни, доведите до кипения и держите в горячей духовке с закрытой крышкой в течение 2 часов.

По мере того как жидкость в жаровне будет уменьшаться в количестве, следует поливать мясо этим соком все чаще. Через 2 часа вокруг плеча надо выложить луковицы и репу. Если количество сока стало недостаточным, чтобы покрывать гарнир, добавьте немного бульона или воды.

Оставьте содержимое жаровни медленно булькать при закрытой крышке в течение 25–30 минут, при этом часто поливайте.

Подавайте плечо в глубоком сервировочном блюде, окружив его гарниром и полив жидкостью, в которой мясо тушилось. Количество этой жидкости должно быть достаточным только для того, чтобы подать это блюдо на стол.

Наварен (классический рецепт)

Navarin (Recette classique)

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 2 ЧАСА 40 МИНУТ

800 г баранины (грудинка, шея, тонкий край и плечо в равных количествах)
1 крупная луковица
1 морковь среднего размера
1 щепотка сахарной пудры
2 ст. ложки муки
2 зубчика чеснока
2 ст. ложки томатного пюре или три свежих помидора
букет гарни
400 г мелкого картофеля
24 маленькие луковицы
125 г сала от постной грудинки
соль, перец

Из плеча и тонкого края вынимаются кости, мясо режется кусочками по 60 г, некоторые из этих кусочков очищаются от сухожилий и пленок. Грудинка и шея обрабатываются таким же образом, но кости из них не вынимаются.

В небольшом количестве кипящего жира или очень горячего сливочного масла следует обжарить баранину вместе с крупной луковицей и морковью, разрезанными на 4 части. Посолить и поперчить.

Когда мясо хорошо обжарится, слейте часть жира, присыпьте баранину щепоткой сахарной пудры; интенсивно перемешивая, жарьте на сильном огне в течение 1 минуты. Это время как раз позволит сахару карамелизоваться, что придаст наварену приятный цвет. Затем добавьте муку, перемешайте и в течение нескольких минут обжарьте.

Положите на поверхность мяса раздавленный чеснок, перемешайте и влейте воду, чтобы она покрыла мясо. Положите томатное пюре или свежие помидоры, букет гарни. Доведите до кипения и варите на медленном огне, который должен быть очень равномерным, лучше в духовке с закрытой крышкой в течение 1 часа.

Затем переложите мясо на сито. Следует перебрать куски баранины, отделить кости или обрывки кожи и овощного гарнира. Положите мясо в сотейник, поверх разложите очищенный картофель. Если картофелины слишком крупные, разрежьте их. Туда же положите обжаренные глазированные луковицы.

Удалите жир с соуса, в котором тушилось мясо, попробуйте на вкус и при необходимости добавьте соль и перец. Вылейте соус на мясо и картофель. Если он кажется густым, то влейте немного воды, доведите до кипения, накройте крышкой и медленно варите в духовке в течение одного часа.

Подавайте это блюдо на стол в круглой посуде.

Грудинка ягненка, или эпиграммы из ягненка

Poitrine ou épigrammes d'agneau

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС

500 г грудинки ягненка
200 мл сухого белого вина
1 луковица
1 морковь
букет гарни
6 ребрышек ягненка
1 яйцо
1 ст. ложка растительного масла
125 г панировочных сухарей из хлебной корки
30 г расплавленного сливочного масла
соль

Положите грудинку в сотейник, влейте белое вино, добавьте овощи, нарезанные тонкими кружочками, и букет гарни. Добавьте воду, чтобы покрыть все компоненты доверху, умеренно посолите и доведите до кипения. Варите на медленном огне с закрытой крышкой 40 минут.

Проверьте, готово ли мясо: кости должны без усилия отделяться от мяса. Слейте с грудинки жидкость и выложите ее в какую-нибудь посудину, удалите кости и заверните грудинку в салфетку. Положите поверх грудинки гнет весом в 1 кг. Оставьте под гнетом до полного охлаждения.

Выньте грудинку и разрежьте ее на порционные куски объемом с баранье ребрышко. Обмакните куски мяса во взбитое с растительным маслом и солью яйцо, потом обваляйте в панировочных сухарях, прижмите панировочные сухари лезвием ножа, чтобы они плотно пристали к мясу. Таким же образом можно панировать слегка приплюснутые телячьи ребрышки. После этого снова полейте сливочным маслом мясо и ребрышки и зажарьте на очень слабом огне.

Разложите куски мяса на круглом блюде, чередуя ребрышки и филе.

В центре пирамиды выложите гарнир из смеси овощей или из зеленого горошка, спаржи, пюре из овощей, тушеного цикория и так далее.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 2 ЧАСА 30 МИНУТ

Ирландское рагу из баранины

Ragoût de mouton à l'irlandaise (Irish stew)

1,5 кг плеча, грудинки, тонкого края и шеи барана (в равных частях)
3 крупных рассыпчатых картофелины
3 крупных луковицы
букет гарни
12 мелких картофелин
12 маленьких луковичек
1 щепотка растолченного шалфея
2 веточки сельдерея (белая мякоть черешков)
соль, перец

Выньте кости из плеча и тонкого края, нарежьте их так же, как грудинку и шею, кусочками примерно по 60 г.
Очистите крупные картофелины, разделите их на 4 части, а эти четвертинки нарежьте тонкими ломтиками.
Очистите луковицы и мелко порежьте их, положите в тарелку вместе с букетом гарни.
В достаточно большом сотейнике, куда может поместиться рагу, разложите $^1/_3$ мелко нарезанного лука и $^1/_3$ мелко нарезанного картофеля. Сверху выложите половину куска баранины, посолите и поперчите свежемолотым перцем, положите букет гарни, потом выложите на мясо другую $^1/_3$ лука и другую $^1/_3$ картофеля, покройте все сверху остальным мясом, посолите, поперчите и закончите последней $^1/_3$ лука и картофеля. Посыпьте свежемолотым перцем. Это рагу должно быть немного пересолено.
Влейте горячую воду так, чтобы она только покрыла мясо и овощи. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите в духовке на равномерном и медленном огне в течение 1,5 часов.
Очистите мелкие картофелины. Если их размер больше крупного грецкого ореха, то разрежьте пополам вдоль и придайте получившимся ломтикам форму вытянутых маслин. Держите картофель в холодной воде, перед тем как добавить их в рагу.
Через 1,5 часа варки рагу почти готово. Достаньте его из духовки. Картофель и лук должны полностью развариться. Если еще остаются какие-то кусочки, то раздавите их.
Положите в посудину мелкие луковицы, сельдерей, нарезанный кусочками, погрузите их в рагу, присыпьте сверху щепоткой шалфея. Если получившееся пюре кажется вам густоватым из-за того, что слишком сильно упарилось, или из-за того, что картофель оказался слишком разваристым, то добавьте немного горячей воды.
Доведите до кипения, проверьте, достаточно ли соли.

Выложите рагу на белую бумагу, пропитанную сливочным маслом и имеющую размер сотейника, накройте крышкой и продолжайте варить в духовке на очень медленном огне в течение еще 45 минут.

Примечание. Можно слить с рагу воду и собрать куски мяса, которые вновь выложить в вымытый сотейник. Поверх этого мяса помещают сито, через которое пропускают жидкие компоненты рагу, разминая овощи с помощью пестика. В таком случае получаемое пюре будет более однородным. Но ко вкусу данного блюда этот прием ничего не добавляет.

Через 45 минут второго этапа варки попробуйте картофель из гарнира. Если картофелины готовы, подавайте их в глубоком и очень горячем блюде, посыпьте сверху щепоткой мелко нарезанной петрушки.

Тарелки, которые вы ставите на стол, тоже должны быть очень горячими, а рагу подается почти кипящим.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 МИНУТ
ВАРКА 3 ЧАСА

Баранина с яблоками в соусе карри

Cary de mouton aux reinettes

1,5 кг баранины (плечо, грудинка, шея, тонкий край – в равных количествах)
2 ст. ложки сливочного масла или свиного жира
100 г карри
1 крупная, мелко нарезанная луковица
2 ст. ложки муки
букет гарни (петрушка, веточка тимьяна, лавровый лист)
200 г яблок сорта ранет
1 банан
100 мл сливок
150 г риса
соль, перец

Выньте кости из плеча и тонкого края, нарежьте мясо кусочками весом примерно 60 г.

Нагрейте сливочное масло или животный жир в сотейнике и положите туда предварительно посоленное и поперченное мясо, посыпанное также приправой карри. Все хорошо перемешайте, чтобы все кусочки пропитались.

Когда баранина наполовину обжарится, добавьте мелко нарезанный лук и продолжайте обжаривать, часто перемешивая. Когда лук приобретет нужный цвет, посыпьте мукой, еще раз перемешайте, чтобы мясо пропиталось, слегка обжарьте. Старайтесь при этом, чтобы лук у вас не подгорел.

Влейте воду, чтобы она покрыла мясо, добавьте букет гарни, доведите до кипения, перемешивая. Медленно варите в духовке, нагретой до средней температуры. Время приготовления на этом этапе 2 часа 30 минут.

Очистите яблоки, разделите их на 4 части, удалите семечки и кожу. Очистите банан, разрежьте его на 3 куска.

Слегка обжарьте очищенные и разрезанные на 4 части яблоки и банан, после этого жарьте их в сливочном масле в достаточно большом сотейнике, чтобы в него могло поместиться рагу. Достаньте рагу из духовки, переберите куски мяса и положите их вместе с яблоками и бананом.

Когда соус немного постоит, снимите с него жир и упарьте на $^1/_3$. В качестве загустителя к соусу добавляют сливки. Проверьте, достаточно ли соли, затем соус пропустите через сито над посудиной с бараниной.

Чтобы мясо и гарнир полностью пропитались соусом, сотейник нужно осторожно поворачивать, держа его, разумеется, в горизонтальном положении. Соус не должен быть слишком густым, чтобы он мог пропитать рис по-индийски, который будет служить добавлением к гарниру.

Подавать в глубоком блюде, а в миске для овощей поставить на стол рис, приготовленный по-индийски.

Примечание. Воду, добавляемую в это блюдо, можно заменить кокосовым молоком.

Плечо ягненка на вертеле

Epaulé d'agneau à la broche

НА 4–6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
40–45 МИНУТ

1 плечо ягненка весом примерно 1 кг
2 зубчика чеснока
30 г сливочного масла
соль, перец

Попросите, чтобы мясник вынул кости из купленного вами мяса. Не забудьте вынуть мясо из холодильника за 2 часа до того, как начнете готовить. За 15 минут до начала запекания начните нагревать духовку.

Очистите чеснок и разрежьте каждую дольку на 3 части. С помощью остроконечного ножа проколите мясо в 6 местах, распределив чеснок равномерно по куску мяса. В каждое из получившихся отверстий вставьте кусочек чеснока. На разделочной доске посолите и поперчите мясо.

Наденьте плечо ягненка на вертел в соответствии с указаниями относительно механизма поворачивания вертела, поместите мясо на вертеле в духовку и вылейте в нижний противень стакан воды. Нагрейте тарелки, сервировочное блюдо и соусник за 15 минут до конца жарки мяса. Когда мясо зажарится, выключите духовку. Оставьте мясо в горячей духовке еще на 5–7 минут, потом разрежьте его, положив на разделочную доску. Соберите сок, который останется на этой доске, и добавьте его к тому мясному соку, который собрался в нижнем противне. Выложите мясо на сервировочное блюдо, держите горячим. Подогрейте снизу противень. Нарежьте сливочное масло маленькими кусочками и добавьте к мясному соку, поперчите, если нужно, добавьте 1 маленький половник горячей воды. Вылейте этот мясной соус в соусник, подавайте очень горячим с молодой белой фасолью или с фасолью стручковой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 50 МИНУТ

Жаркое из ягненка

Sauté d'agneau

500 г молодого картофеля
400 г мяса от шейки теленка
плечо ягненка примерно 600 г
4 морковки
10 маленьких белых луковиц
400 г спелых помидоров
букет гарни
80 г сливочного масла
1 ст. ложка муки
1 стакан белого вина
соль, перец

Когда будете делать покупки, выбирайте мелкий картофель, который легко чистится. Попросите у мясника разрезать мясо на куски весом примерно по 50 г. Выньте мясо из холодильника за 2 часа до начала его приготовления.

Очистите морковь, нарежьте ее палочками. Очистите луковицы, оставьте их целиком. Ошпарьте помидоры, снимите с них кожицу, разрежьте помидоры на куски и отложите в сторону. Удалите волокнистые части черешков сельдерея, свяжите тонкой веревочкой ароматы в букет гарни. Поскребите картофель, чтобы очистить его, быстро промойте холодной водой, заверните в чистую салфетку, оставьте в сторонке.

Посолите и поперчите куски мяса. Растопите сливочное масло в кастрюле. Когда масло образует пену, положите в него куски мяса, обжарьте до золотистой корочки, время от времени переворачивая. Добавьте морковь, лук и букет гарни. Когда содержимое кастрюли изменит цвет (примерно через 10–12 минут), посыпьте на куски мяса муку, перемешайте, добавьте белое вино, снова перемешайте, добавьте помидоры и перемешайте еще раз. Оставьте на очень медленном огне с открытой крышкой примерно на 10 минут.

Нагрейте сервировочное блюдо и тарелки. Добавьте в кастрюлю картофель, накройте крышкой и варите еще 30 минут, время от времени перемешивая. Посолите и поперчите снова, если это необходимо.

Подавайте жаркое на сервировочном блюде или в той же посуде, в которой готовили. Можете дополнить это блюдо зеленым салатом.

Задняя ножка ягненка по-английски

Gigot à l'anglaise

НА 6–8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
50–55 МИНУТ

1 задняя ножка ягненка весом примерно 1,6 кг

ДЛЯ ОТВАРА С ТРАВАМИ
2 моркови
2 луковицы
букет гарни
3 горошинки черного перца
2,5 ст. ложки крупной соли

Выньте мясо из холодильника за 2 часа до начала его приготовления. Положите в большую кастрюлю крупную соль и влейте 2,5 л горячей воды. Очистите морковь, затем разрежьте каждую из них на 4 части вдоль. Очистите лук, разрежьте каждую луковицу на 4 части. Подготовьте букет гарни и положите его в кастрюлю, туда же положите морковь, лук и горошинки перца, доведите до кипения. Когда вода закипит, положите в кастрюлю мясо и варите на самом слабом огне.

С помощью шумовки удаляйте пену, которая образуется на поверхности бульона. Нагрейте сервировочное блюдо и тарелки за 15 минут до конца варки мяса. Когда варка закончится, оставьте мясо примерно на 10 минут в бульоне, выключив огонь под кастрюлей.

Разрежьте готовую ножку ягненка на разделочной доске и выложите на сервировочное блюдо, подавайте в очень горячем виде. В качестве гарнира можно использовать, например, запеканку из картофеля и зеленый салат.

То, что останется, вы сможете подать в другой день с горчицей и пряностями.

Жаркое из свинины с картошкой 322
Мясной пирог Люка-Картон 323
Окорок, приготовленный в сене 324
Жареные колбаски с луком 327
Тушеная капуста по-страсбургски 328
Запеченная свинина с горчицей 330
Кровяная колбаса 331
Свинина с капустой 333
Кровяная колбаса с яблоками 334
Сосиски в белом вине 335

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Жаркое из свинины с картошкой

Rouelle de porc aux pommes de terre

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 45 МИНУТ

кусок свинины мокрого посола толщиной ок. 2,5 см и весом 1,5 кг с косточкой посередине
3 веточки тимьяна без листочков
12 головки чеснока
около 50 мл (¼ стакана) воды
8 крупных картофелин
4 веточки плосколистной петрушки
растительное масло
соль и перец по вкусу

Разогрейте духовку до 200 °С.
В жаропрочной или чугунной кастрюле нагрейте немного растительного масла. На сильном огне с двух сторон подрумяньте свинину.
Приправьте мясо солью и перцем и посыпьте тимьяном. Целиковые зубчики чеснока выложите вокруг мяса. Добавьте воду, поместите в духовку и запекайте в течение 1 часа 30 минут, время от времени убирая пену.
Картофель очистите от кожуры, промойте и обсушите. Нарежьте толстой соломкой.
Спустя 45 минут после начала запекания переверните мясо, хорошо полейте жиром, в котором оно запекается, и, если необходимо, добавьте воды. Затем, вокруг мяса выложите картофель и снова поместите в духовку еще на 45 минут. до появления золотистой корочки. Листья петрушки отделите от стебля и порубите.
Жаркое достаньте из духовки и переложите на сервировочное блюдо. Если необходимо, посолите картофель.
Кастрюлю, в которой готовилось жаркое, дегласируйте небольшим количество горячей воды. Получившимся соком полейте мясо.
После украсьте мясо рубленой петрушкой.

НА 4–5 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС

Мясной пирог Люка-Картон

Chausson Lucas-Carton

500 г теста для бриошей
300 г тушеной ветчины
1 хороший свежий трюфель
50 г сливочного масла
125 г свежей гусиной печенки фуа-гра
125 г плотных белых шампиньонов
4 ст. ложки портвейна
1 яйцо
100 мл соуса Деми-глас
1 щепотка тертого мускатного ореха
соль, белый перец

Раскатайте тесто в овал толщиной 6–7 мм, проколите несколько раз вилкой. На одну половину этого куска (другой будет использоваться как верхняя корочка) выложите, чередуя, ветчину, разрезанную на несколько кусков, и трюфель, нарезанный очень тонкими ломтиками и прогретый в сливочном масле. Туда же положите гусиную печенку, разрезанную на два-три куска в форме эскалопов, а после – мелко нарезанные шампиньоны. Всю эту смесь быстро обжаривают на сильном огне, затем добавляют портвейн, почти полностью упаривают и, сняв с огня, добавляют кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. Во время этих последних операций трюфели, гусиная печенка и шампиньоны посыпаются щепоткой соли, свежемолотым перцем и микроскопически малой щепоткой мускатного ореха.

На начинку положите сверху свободную половину теста. Край этого теста предварительно смочите взбитым яйцом. Затем обе половины теста защипните легким движением пальцев, а затем нижний край накрутите на край противоположный. Образованный таким образом пирог имеет форму полумесяца. Выложите его на противень и смажьте взбитым яйцом с помощью кисточки.

На поверхности теста сделайте рисунки с помощью кусочков теста, которым придайте форму валиков, а с помощью ножа на этих валиках нанесите рисунки и выложите их, как листья растений. Рисунки, сделанные из теста, также смажьте взбитым яйцом и поставьте пирог в достаточно горячую духовку. Это очень ароматное блюдо подавайте сразу, едва вынув из духовки. Его подают с соусом Деми-глас, который упаривают, а затем, сняв его с огня, ароматизируют небольшим количеством портвейна и сливочного масла. Добавляют также щепотку свежемолотого белого перца. Замечательные свойства этого соуса должны гармонировать с богатством вкуса и ароматом портвейна и со свежестью сливочного масла, которые добавляют, сняв готовящееся блюдо с огня. И портвейн, и сливочное масло не подвергаются здесь никакой тепловой обработке, 3 чайных ложек на человека вполне достаточно.

ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИМЕРНО
1 ЧАС 30 МИНУТ

Окорок, приготовленный в сене

Jambon au foin

1 копченый окорок весом 3 кг, пробывший недолго в рассоле
250 г сена
1 веточка тимьяна
2 лавровых листа
1 гвоздика
10 ягод можжевельника

Накануне
Удалив кости в верхней и нижней части окорока, вымочите его в холодной воде, чтобы удалить соль.
Затем положите окорок в большую кастрюлю, полностью покройте холодной водой, добавьте сено и ароматические травы. Поставьте кастрюлю в духовку, держите ее на огне без кипения при постоянной температуре 80–90° (по 30 минут на 1 кг ветчины до готовности).
Как только окорок будет готов, снимите с него шкурку.
Окорок, приготовленный в сене, может подаваться на стол как горячим, так и холодным.

Жареные колбаски с луком

Andouilles sautées aux oignons

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 15 МИНУТ

4 луковицы среднего размера
30 г сливочного масла
1 длинная колбаска
немного уксуса
щепотка мелко нарезанной петрушки
соль, перец

Мелко нарежьте лук из расчета 1 луковица на человека. Обжарьте на медленном огне в сковородке, в небольшом количестве сливочного масла. Разрежьте колбаску на ломтики толщиной примерно в 1 см и обжарьте в другой сковородке. Когда колбаса будет готова, положите ее кусочки в сковороду с луком, поставьте на 2 минуты на сильный огонь, всыпьте щепотку свежемолотого перца, влейте струйкой уксус в очень горячую сковородку, снимите с огня и добавьте щепотку свеженарезанной петрушки.

Подавайте колбаски очень горячими, с жареным или тушеным картофелем.

Тушеная капуста по-страсбургски

Choucroute à la strasbourgeoise

НА 6 ПЕРСОН
ЗАМАЧИВАНИЕ 3 ЧАСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВАРКА 2 ЧАСА

2 кг квашеной белой капусты
500 г копченого эльзасского сала
4 больших тонких куска сала
1 большая морковь
букет гарни
несколько ягод можжевельника
200 г гусиного жира или другого топленого животного жира
1 маленькая рулька, отрезанная от сырого окорока
1 кг копченой свиной грудинки
1 колбаса
1 гвоздика
2 стакана белого эльзасского или другого сухого белого вина
1 л бесцветного бульона
6 кусков вареного окорока
6 страсбургских сосисок
1 большая луковица

Замочите капусту за 3 часа до начала приготовления, затем промойте, слейте воду и хорошо отожмите руками. Выложите на салфетку и смелите над этой капустой несколько горошин перца, перемешайте. Облейте кипящей водой сало, слейте воду и охладите. Выложите стенки и дно высокой кастрюли ломтиками сала, положите $^1/_3$ капусты и половину количества приправ: нарезанную морковь, пучок пряных трав, ягоды можжевельника в маленьком мешочке и $^1/_3$ жира, добавьте еще $^1/_3$ кислой капусты, потом оставшиеся добавки и еще $^1/_3$ жира. Затем положите сало, рульку от окорока, кусок свинины и сосиски, которые надо наколоть спицей или иголкой, после чего выложите оставшуюся капусту и оставшийся жир.

Влейте белое вино и бульон до краев кастрюли, чтобы капуста была полностью покрыта жидкостью. Доведите до кипения, накройте промасленной белой бумагой, потом крышкой. Поставьте в горячую духовку. Содержимое кастрюли должно вариться очень медленно и непрерывно, так чтобы жидкость впиталась почти полностью. Через 30 минут варки аккуратно достаньте колбасу, через 1 час выньте сало, а через 1,5 часа – кусок свинины и держите все это в сторонке.

За 20 минут до подачи на стол положите колбасу в кипящую воду и держите в ней 10 минут, не давая кипеть. Выньте кастрюлю с капустой из духовки, уберите бумагу, положите поверх капусты сало, колбасу и сосиски, накройте крышкой и оставьте на 10 минут.

Подача на стол

Извлеките из капусты и поместите в горячее место на блюде под крышкой рульку и другие добавки. Выньте букет гарни и мешочек, выложите капусту горкой на достаточно большое, длинное блюдо, положите на капусту ломтики ветчины, выложив их в одну линию и чередуя с кусочками сала, толстыми круглыми ломтиками колбасы и кусками рульки. Затем по краям блюда разложите сосиски,

отдельно подайте в блюде для овощей очень нежное картофельное пюре или картофель, приготовленный по-английски.
Это блюдо следует подавать очень горячим на очень горячих тарелках.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Запеченная свинина с горчицей

Rôti de porc à la moutarde

1,2 кг свинины (край без костей или филейная вырезка)
8 маленьких белых луковиц
1 луковица лука-шалота
1 баночка крепкой дижонской горчицы (200 г)
1,5 стакана сухого белого вина
1 свиной сальник (сальник – это пленка, которая покрывает все внутренности у животных. Свиной сальник используется для заворачивания в него некоторых продуктов при их приготовлении, чтобы они не разваливались во время варки или жарки. – *Прим. перев.*)

Запеченная свинина великолепна с салатом, поэтому всегда, делая покупки, рассчитывайте количество продуктов с запасом.
Выньте мясо из холодильника минимум за час до того, как начнете его готовить. Нагрейте духовку. Очистите лук, держите в стороне. Положите мясо на разделочную доску и с помощью маленькой ложечки тщательно намажьте мясо горчицей. Потом разложите на доске сальник, положите мясо сверху и заверните его, завязав веревочкой по краям.
Положите мясо по вашему выбору на противень или в овальное либо прямоугольное блюдо, разложите вокруг лук, посолите, поперчите, влейте белое вино и поставьте в духовку. Когда мясо слегка поджарится, полейте его вышедшим из мяса соком. Запекайте примерно 50 минут. Нагрейте сервировочное блюдо. Когда кончите запекать, выключите духовку, но не вынимайте из нее мясо немедленно, оставьте его в горячей выключенной духовке примерно на 10 минут. Поставьте посудину, в которой запекали мясо, на горячую плиту, выньте мясо и выложите его на сервировочное блюдо. Доведите мясной сок до кипения, добавьте 1 маленький половник горячей воды, поперчите еще раз и подавайте мясной сок на стол в соуснике.
Это жаркое очень вкусно с запеканкой из картофеля или с пюре из гороха.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Кровяная колбаса

Boudin noir

кровяная колбаса (кусок длиной около 60 см)
2 маленькие луковицы
30 г сливочного масла
соль, перец

Разрежьте колбасу на куски длиной примерно по 15 см, проколите их, чтобы они не лопнули при жарке, либо просто снимите кожу. Очистите и мелко нарежьте лук.

Нагрейте в сковороде сливочное масло. Когда образуется пена, обжарьте в масле лук до золотистого цвета, на это потребуется 10–15 минут. За это время нагрейте сервировочное блюдо, положите туда лук, как только он зажарится. Лук следует держать горячим.

Сок, в котором жарился лук, оставьте в сковороде и обжарьте в нем кровяную колбасу, часто переворачивая ее, посолите, поперчите, жарьте примерно 15 минут. Выложите на сервировочное блюдо куски колбасы поверх лука, подавайте с картофельным пюре.

Свинина с капустой

Potée au chou

НА 4–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

250 г соленой грудинки
1 маленькая рулька
4 куска шкурки от сала
1 луковица
1 гвоздика
1 горошина черного перца
1 веточка тимьяна
1/4 лаврового листа
1 небольшой кочан капусты
500 г картофеля
4 головки лука-порея
1/2 черешкового сельдерея
4 брюквы

Начните вымачивать грудинку, рульку и кожу от сала минимум за 6 часов до того, как будете готовить это блюдо. Удалив соль, промойте мясо и кожу и положите в кастрюлю. Очистите луковицу, воткните в нее гвоздичку, положите в ту же кастрюлю, где мясо, добавьте туда же 4 горошинки перца, тимьян и лавровый лист. Налейте сверху 4 л холодной воды, доведите до кипения.

Когда вода закипит, на поверхности ее образуется пена, удалите эту пену и снимайте ее непрерывно во время варки с помощью шумовки с маленькими дырочками. Пока мясо будет вариться, приготовьте овощи. Вскипятите в кастрюле примерно 2 л холодной воды (солить ее не надо). Разрежьте капусту на 4 части, тщательно промойте холодной водой, потом бланшируйте в кипящей воде примерно в течение 10 минут, выньте капусту, обсушите ее. Очистите картофель, помойте. Отрежьте листья порея, разрежьте на 4 части, головку оставьте целиком, промойте порей горячей водой. Вымойте сельдерей, свяжите вместе порей и сельдерей тонкой веревочкой. Очистите брюкву, вымойте ее.

Когда до конца варки мяса останется примерно полчаса, добавьте овощи, закройте крышкой и варите оставшиеся 30 минут.

Нагрейте сервировочное блюдо. Когда мясо и овощи сварятся, осторожно выньте овощи с помощью шумовки, выложите их на сервировочное блюдо. Нарежьте ломтиками рульку и сало на разделочной доске, добавьте их в сервировочное блюдо. Достаньте из кастрюли шкурки от сала и выложите их поверх овощей и мяса. Подавайте очень горячим, лучше всего на подогревателе для блюд.

Вместе с капустой и свининой можно поставить на стол различные виды горчицы, черные маслины и даже зеленый салат, а также деревенский хлеб. Таким образом, у вас получится полноценный обед.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

Кровяная колбаса с яблоками

Boudin aux pommes

кусок кровяной колбасы длиной 60 см
800 г яблок сорта ранет
50 г сливочного масла
горчица
соль, перец

Очистите яблоки, разрежьте их на 4 части, удалите семечки, после этого разрежьте на кусочки среднего размера, быстро обжарьте их в сковороде с небольшим количеством сливочного масла.

В это время нарежьте колбасу на куски длиной примерно 15 см, наколите их в нескольких местах, чтобы кожица не лопнула под действием высокой температуры, либо просто почистите ее.

Растопите в сковороде сливочное масло. Когда образуется пена, положите туда куски кровяной колбасы, жарьте примерно 15 минут, часто переворачивая, посолите, поперчите.

Нагрейте сервировочное блюдо. В конце жарки слегка посолите яблоки и добавьте кусочек свежего сливочного масла. Выложите яблоки на сервировочное блюдо, положите сверху куски кровяной колбасы. Подавайте горячим и не забудьте поставить на стол баночку с горчицей.

Сосиски в белом вине

Saucisses au vin blanc

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

1 зубчик чеснока
1 луковица
8 маленьких сосисок (только из свинины)
40 г сливочного масла
1 стакан белого вина
соль, перец

Очистите лук и чеснок, мелко нарубите их отдельно друг от друга. С помощью спицы для шпигования проткните сосиски в нескольких местах. Положите сливочное масло в сковороду, нагрейте, когда масло побелеет, положите в него сосиски и нарезанный лук. Жарьте до золотистого цвета примерно 10 минут, потом добавьте чеснок и белое вино, жарьте еще 5–8 минут. Выньте сосиски из сковороды и держите в горячем виде. Если нужно, добавьте 1 ст. ложку горячей воды в сковородку, перемешайте деревянной ложкой и поперчите.

Вы можете выложить сосиски на сервировочное блюдо и полить их образовавшимся соком, а можете также подавать их с картофельным пюре или с горохом, поливая и пюре и горох соком от жарки сосисок. Подавайте очень горячими.

Телячья печенка, тушенная без доступ авоздуха (бургундское блюдо) 338
Жаренные на решетке бараньи почки 339
Шашлычок из телячьей печенки 340
Телячья печенка, жаренная по-лионски 342
Телячья печенка-гриль 343
Рубец по-лионски 345
Бараньи языки с пюре из чечевицы 346
Зобная железа теленка в вермуте 348
Телячьи почки с горчицей 349
Жареные телячьи или бараньи почки с рисом пилаф 350
Зобная железа теленка и раки с зеленым горошком в стручках 353
Телячья голова 354
Телячья голова 356
Говяжий язык отварной 357
Жареные телячьи почки 359
Суфле из птичьей печенки 360

БЛЮДА ИЗ ПОТРОХОВ

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА 3 ЧАСА

Телячья печенка, тушенная без доступа воздуха (бургундское блюдо)

Foie de veau à l'étuvée (spécialité bourguignonne)

1,5 кг печенки (из ее толстой части)
20 больших кусочков свежего сала
1 щепотка петрушки
1 щепотка ароматических трав
30 г сливочного масла
1 кусок телячьего или свиного сальника
150 г лука
300 г моркови
букет гарни
2 зубчика чеснока
шкурка от сала
1 ликерный стакан коньяку
соль, перец

Приготовьте сало, нарежьте его кусочками толщиной 1,5–2 мм и такой же длины, как куски печенки. Положите сало на тарелку, посыпьте солью, перцем, петрушкой и специями. Все хорошо перемешайте, оставьте на 15 минут. Затем нашпигуйте печенку и сало таким же способом, как это делалось для приготовления тушеной говядины. Посолите печенку, посыпьте ее перцем и специями и заверните в сальник. Перевяжите веревочкой.

Нагрейте сливочное масло в керамической посуде, обжарьте в этом масле печенку, которая должна схватиться только чуть-чуть.

Когда сальник, в котором готовится печенка, приобретет золотистый цвет, выложите вокруг печенки очищенный лук, разрезав луковицы на 4 части, очищенную и промытую морковь, разделив ее на 4 части поперек и удалив жесткую сердцевину (если дело не происходит весной, когда морковь молодая). Сверху положите букет гарни, 2 зубчика чеснока. Все это предварительно посыпьте щепоткой соли и небольшим количеством свежемолотого перца. Приправы надо слегка примять и сверху герметично закрыть крышкой. Нагрейте на медленном огне. Когда вы услышите легкий шум, поставьте посудину в духовку при невысокой температуре.

Продолжайте держать на огне в таком виде в течение 3 часов. Через 1,5 часа добавьте коньяк. Поскольку ваша посудина очень хорошо закрыта, то пар из нее выходить не может, учитывая, что температура не очень высока, соки, вытекающие из мяса и овощей, не будут упариваться.

Когда приготовление печенки закончится, она будет наполовину покрыта выделившимся из нее соком.

Чтобы подать это блюдо на стол, выньте печенку, снимите с нее веревочки и оставшиеся кусочки сальника, выложите на блюдо. Достаньте из кастрюли овощи, протрите их через сито (кроме ароматических трав). Соберите получившееся

пюре в маленькую кастрюлю, удалите жир с бульона, в котором томилась печенка, смешайте пюре и бульон в таких пропорциях, чтобы смесь приобрела консистенцию достаточно жидкого пюре (вроде томатного соуса).

Если вы правильно приготовили телячью печенку с овощами без доступа воздуха, то получившееся овощное пюре, достигнув полной готовности, должно впитать в себя все мясные соки и жидкости, выделившиеся при приготовлении в духовке.

Вылейте получившееся овощное пюре на кусок приготовленной вами печенки и подавайте очень горячим.

Примечание. Это блюдо будет очень вкусным, если подать его холодным. В таком случае его надо охладить под слоем пюре, а пюре убрать, когда будете резать печенку уже на столе.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 15 МИНУТ

Жаренные на решетке бараньи почки

Rognons de mouton grillés

12 почек
100 г сливочного масла
соль, перец

Разрежьте почки вдоль, затем поперек в соотношении 1:2. Снимите покрывающую их тонкую кожицу, разверните почки и нанижите их на шампуры, чтобы направление шампура было перпендикулярно разрезанию почки. Покройте растопленным сливочным маслом, посолите, поперчите и положите на очень горячую решетку над источником жара, нагретым до половины своей максимальной мощности.

Через 3 минуты переверните и жарьте до бледно-розового цвета.

Выложите на овальное блюдо, положите в середину каждой почки 1 ч. ложку сливочного масла, а на края блюда – выбранный вами гарнир, обычно состоящий из картофеля, приготовленного во фритюре: нарезанного соломкой, палочками, «Пон-Нёф» (нарезанного крупной соломкой длиной 3 см и сечением 1,5 см. – *Прим. ред.*), суфле и т. п.

НА 5–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС

Шашлычок из телячьей печенки

Brochettes de foie de veau

500 г телячьей печенки
300 г очень белых крупных шампиньонов
2 луковицы лука-шалота
30 г сливочного масла
2 ст. ложки сухого белого вина
2 ст. ложки томатного пюре
1 стакан телячьей подливки
30 г сливочного масла с мукой
1 ч. ложка мелко нарезанной петрушки
200 г соленого сала от постной грудинки
2 ст. ложки мелких панировочных сухарей
4 ложки растительного масла или жира домашней птицы
соль, перец

Шампиньоны

Вымойте шампиньоны, предварительно почистив их как следует, отрежьте ножки, поскребите ножом шляпки шампиньонов с обеих сторон, верхнюю выпуклую и нижнюю, к которой крепится ножка. Мелко изрубите ножки и отвалившиеся от грибов кусочки, положите то, что получится, в сотейник, где обжаривались в сливочном масле мелко нарезанные луковицы. На достаточно сильном огне обсушите грибы и лук.

Залейте сухим белым вином, упарьте почти полностью, добавьте томатное пюре и хорошую телячью подливку, уварите на $^1/_3$ и для густоты положите несколько кусочков сливочного масла размером с лесной орех (25 г сливочного масла и 1 ч. ложка муки тщательно перемешиваются с помощью вилки). Когда сливочное масло растает и соус немного покипит, снимите его с огня, попробуйте, достаточно ли соли, добавьте мелко нарезанную петрушку.

Сало

Срежьте шкурку и разрежьте сало на квадратики со стороной 3,5 см и толщиной 8 мм. Положите их в холодную воду и доведите до кипения, кипятите 5 минут и слейте воду.

Печенка

Разделите печенку на толстые кусочки так, чтобы они выглядели как квадратик со стороной 4 см и толщиной в 2 см.

Предварительное обжаривание

Нагрейте в сковороде растительное масло. Когда оно начнет кипеть, положите туда шампиньоны, нарезанные кружочками, толщиной 7–8 мм, обжарьте на сильном огне в течение 1 минуты, посолите и выложите на тарелку, оставив масло, на котором они жарились в сковородке. Снова нагрейте масло, выложите в него кусочки печенки, посыпьте солью и перцем, обжаривайте на сильном огне, чтобы печенка затвердела, и выложите на пустую тарелку, без жидкости, содержавшейся в сковородке. Поступите таким же образом с кусочками сала, слегка обжарив их.

Шашлычки

Соберите в одной посудине кусочки печенки и сала, кружочки шампиньонов и соус, приготовленный из ножек этих грибов. Хорошо перемешайте мясо и шампиньоны с соусом, так чтобы они пропитались им. На металлические шпажки наденьте сначала кусочек печенки, затем кусочек сала и шампиньон, чередуйте таким образом продукты до конца шпажки и закончите кусочком печенки. Обмакните каждую шпажку в панировочные сухари и оставьте на тарелке.

Жарка на решетке

За 15 минут до подачи на стол полейте печенку на шпажках растопленным сливочным маслом и положите шпажки на очень горячую решетку над источником не очень сильного огня. Обжаривайте со всех сторон до золотистого цвета. Подавайте шашлычки на шпажках, поставьте на стол также томатный соус или хорошее сливочное масло, с мелко нарезанной петрушкой, солью, перцем и лимонным соком.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 10 МИНУТ

Телячья печенка, жаренная по-лионски

Foie de veau sauté à la lyonnaise

4 куска телячьей печенки
1 ст. ложка муки
30 г сливочного масла
4 крупных луковицы
1 ст. ложка уксуса
мелко нарезанная петрушка
мелкая соль, перец

Нагрейте половину сливочного масла в сотейнике или сковородке. Посыпьте мелкой солью и свежемолотым перцем куски печенки, обваляйте их в муке, стряхните лишнюю муку, и когда масло приобретет цвет лесного ореха, положите в него печенку. Жарьте 2 минуты на достаточно сильном огне, затем переверните куски печенки и жарьте столько же времени с другой стороны. Выложите на сервировочное блюдо, накройте и держите печенку горячей. Другую половину масла положите в ту же посудину, в которой жарили печенку. Когда масло хорошо нагреется, добавьте мелко нарезанный лук, жарьте на умеренном огне, пока лук не изменит цвет. При этом лук нужно почти все время перемешивать. Когда лук будет готов, добавьте уксус (не давая закипеть), а также выделившийся из печенки сок (этот сок скопится на сервировочном блюде, пока вы обжариваете лук). Соберите всю жидкость вместе с прикипевшими ко дну посудины соками. Полейте ломтики печенки вместе с луком этими соками, посыпьте петрушкой.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 25 МИНУТ

Телячья печенка-гриль

Foie de veau grillé Bercy

6 кусков печенки весом примерно 110 г, толщиной 1,5 см
1 ст. ложка муки (вровень с краями)
60 г сливочного масла
100 г говяжьего костного мозга
1 мелко нарезанная луковица -шалот
$^1/_2$ стакана сухого белого вина
$^1/_2$ стакана телячьей подливки
1 ч. ложка мелко нарезанной петрушки
$^1/_2$ лимона
120 г сливочного масла с мукой
соль, перец

Натрите куски печенки растопленным сливочным маслом, посолите, поперчите и присыпьте мукой, стряхните лишнюю муку, полейте каждый кусок печенки несколькими каплями растопленного сливочного масла и положите в очень горячую духовку на решетку над источником огня (угли или другое горючее).

Через 2 минуты переверните каждый кусок печенки на другую сторону. При этом на печенке отпечатаются прутья решетки. Подержите куски печенки в этом же положении 2 минуты, затем снова переверните и продолжайте таким же образом до готовности. Затем снимите печенку с решетки и выложите на сервировочное блюдо. Накройте колпаком и держите в тепле.

Разрежьте костный мозг кружочками толщиной 3 мм ножом, который надо обмакивать в очень горячую воду. Положите кусочки костного мозга в кастрюлю с горячей водой, которая должна быть умеренно посолена, и варите без кипения в течение 5 минут.

Нагрейте в маленьком сотейнике кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, добавьте лук, обжарьте на медленном огне, чтобы не изменился цвет. Влейте сначала белое вино, упарьте его до объема 2–3 ст. ложек, потом добавьте хорошую телячью подливку и снова упарьте до $^1/_2$ объема. Положите 100 г сливочного масла, которое перед этим надо обвалять в муке (20 г, 1 ст. ложка вровень с краями). Затем туда же выложите костный мозг, предварительно дав стечь воде, посолите, поперчите, добавьте 1 чайную ложку мелко нарезанной петрушки и сок лимона. Слегка нагрейте сотейник, чтобы все ингредиенты слились друг с другом, по мере того как будет таять сливочное масло. Соберите сок, который вытек из печенки, добавьте его в соус и полейте им печенку. Посыпьте нарезанной петрушкой и подавайте вместе с картофелем, приготовленным по-английски.

Рубец по-лионски

Gras-double à la lyonnaise

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

700 г рубца
4 крупные луковицы
4 ст. ложки растительного масла
30 г сливочного масла
1 ч. ложка уксуса,
2 большие щепотки мелко нарезанной петрушки

Нарежьте лук очень мелкими кусочками. В достаточно большой сковородке, размер которой позволит вместить рубец, нагрейте растительное масло. Как только масло начнет кипеть, положите туда лук и обжаривайте на медленном огне, часто перемешивая.

Выложите лук в тарелку, оставив растительное масло в сковородке. Добавьте в сковородку сливочное масло.

Разрежьте рубец на куски толщиной 5–6 мм. Нагрейте смесь растительного и сливочного масла и положите туда рубец. Попробуйте, чтобы узнать, достаточно ли соли. При необходимости посолите еще и добавьте специи. Щедро поперчите свежемолотым перцем. Обжарьте рубец на сильном огне до золотистой окраски. Затем добавьте жареный лук. Содержимое сковородки подкиньте несколько раз, чтобы все хорошо перемешалось, и в конце добавьте нарезанную петрушку.

Выложите рубец в сервировочное блюдо, а в горячую сковороду влейте уксус. Сразу же полейте этим уксусом готовый рубец, добавьте еще щепотку свежей петрушки и подавайте на очень горячих тарелках.

Бараньи языки с пюре из чечевицы

Langues de mouton à la purée de lentilles

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЗАМАЧИВАНИЕ 2 ЧАСА
ЗАПЕКАНИЕ 2 ЧАСА 30 МИНУТ

6 бараньих языков
80 г шкурки от сала
1 морковь среднего размера
1 луковица среднего размера, букет гарни
1 обычный стакан сухого белого вина
$^1/_2$ л бульона или малосоленой телячьей подливки
400 г чечевицы
1 луковица, в которую воткнута гвоздичка
1 маленькая морковь
150 г сала от соленой грудинки
$^1/_2$ головки чеснока
30 г сливочного масла

Вымочите языки в холодной воде в течение 2 часов, многократно меняя воду.

Переберите чечевицу, удалите из нее камешки или другие примеси, промойте и оставьте в теплой воде на 2 часа.

Языки

Выложите языки в кастрюлю, залейте холодной водой и кипятите в течение 8 минут, достаньте шумовкой из кастрюли и положите в миску с холодной водой. Когда языки остынут, слейте воду, очистите языки и оставьте на тарелке.

Бланширование чечевицы

Слейте с чечевицы воду. Положите чечевицу в кастрюлю, залейте большим количеством воды, кипятите на медленном огне 5 минут и снова слейте воду.

Приготовление языков

Возьмите сотейник достаточного размера, для того чтобы положить в него все языки рядом друг с другом.

Растопите несколько кусочков сала, потом обжарьте нарезанные кружочками морковь и лук, а выжарки от сала удалите, после этого положите в сотейник языки поверх овощей. Добавьте букет гарни, ломтики сала, облитые горячей водой, затем языки.

Влейте сначала белое вино и упарьте его на $^2/_3$ на слабом огне, затем влейте бульон, чтобы покрыть языки доверху. Положите на языки промасленную сливочным маслом пергаментную бумагу, вырезанную по размеру сотейника. Закройте крышкой и держите в духовке на медленном огне в течение 2 часов.

Варка чечевицы

В кастрюлю налейте столько воды, чтобы в дальнейшем она только покрыла чечевицу, – слишком много воды лить не нужно. Добавьте соль из расчета 5 г на 1 л воды, лук, в который воткнута гвоздичка, морковь, разрезанную пополам, половину головки чеснока, букет гарни и сало, с которого следует удалить шкурку (эта шкурка используется для жарки языков). Доведите до кипения,

всыпьте в воду бланшированную чечевицу, снимите пену и варите на очень слабом огне в течение 1 часа 45 минут – 2 часов.

Приготовление пюре

Когда чечевица сварилась, слейте воду, выньте чечевицу из кастрюли и протрите ее, очень горячую, через мелкое сито. Когда чечевица остывает, это будет трудно сделать.

Соберите чечевичное пюре в кастрюлю, упарьте на сильном огне, перемешивая шпателем. При этом пюре загустеет. Доведите его до нормальной консистенции, влив сок от приготовления языков в духовке. Снимите с огня, добавьте сливочное масло, поперчите (несколько смолотых горошин перца), не кипятите.

Подготовка к подаче на стол

Готовые языки должны находиться в достаточно густой подливке. В последний момент откройте крышку, полейте языки соком и прибавьте огонь в духовке. При этом вытекший сок слегка карамелизуется и покроет языки блестящей пленкой. Таким образом, получится приятное на вид и на вкус желе.

Выложите чечевичное пюре горкой в центр круглого глубокого блюда, потом разложите языки кончиком кверху, чтобы была видна покрытая глазурью сторона.

Полейте каждый язык ложечкой сока, в котором они поджаривались. Этот сок надо процедить через очень мелкое сито.

Под выложенные для подачи на стол языки положите ломтик сала от грудинки, разрезанный на 6 частей.

Отдельно в соуснике подайте остатки сока, который нужно предварительно попробовать.

Примечание. Бараний язык можно подавать и холодным в сопровождении соуса майонез или его производных, например татарского соуса.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ГОТОВКА 1 ЧАС 10 МИНУТ

Зобная железа теленка в вермуте

Ris de veau au vermouth

2 зобные железы теленка (они должны быть очищены от пленок и быть очень белыми)
1 ст. ложка крупной соли
3 моркови
2 луковицы
букет гарни
3 горошины черного перца
2 ст. ложки муки
60 г сливочного масла
1/2 стакана вермута (экстра-сухого)
соль, перец

(Зобная, или вилочковая, железа (тимус) находится у молодых животных на шее. Во французской кухне считается деликатесом. – *Прим. перев.*)

Накануне приготовления этого блюда замочите зобные железы в холодной воде: положите их в стеклянную салатницу, залейте холодной водой, накройте салатницу крышкой и оставьте на ночь в холодильнике. Эта операция позволяет удалить нежелательные кровяные сгустки.

За 2 часа до начала приготовления вашего блюда выньте салатнцу из холодильника. Очистите железы под краном, поливая их холодной водой, затем положите в дуршлаг, чтобы стекла вода.

В это время приготовьте отвар с травами. В кастрюлю среднего размера положите крупную соль, влейте 1 л холодной воды, очистите морковь, нарежьте ее палочками, очистите лук, разрежьте луковицы пополам, подготовьте букет гарни. Положите его в воду, а также морковь, лук и горошины перца, доведите до кипения. Когда вода закипит, положите зобные железы в этот бульон и варите 30 минут. После этого достаньте зобные железы из бульона, положите в дуршлаг, который надо держать над какой-нибудь посудиной, чтобы собрать стекающий сок. Бульон, в котором варилось мясо, также надо сохранить.

Положите муку в тарелку и, когда весь бульон стечет с мяса, обваляйте зобные железы в муке. В сковородке или в чугунной эмалированной жаровне с низкими бортиками растопите сливочное масло, положите туда зобные железы, когда масло образует пену. Обжарьте с каждой стороны примерно в течение 10 минут, затем влейте вермут и 1 маленький половник сока и бульона, в котором варилось мясо. Варите на медленном огне еще 30 минут.

Нагрейте сервировочное блюдо и тарелки. В конце варки тимусов попробуйте на вкус. Если надо, добавьте соль и перец.

Выложите на сервировочное блюдо, подавайте в очень горячем виде с мелким зеленым горошком или с тушеным салатом-латуком.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 25 МИНУТ

Телячьи почки с горчицей

Rognons de veau à la moutarde

3 почки
1 луковица-шалота
100 г сливочного масла
1 ликерный стакан коньяка
4 ст. ложки густых сливок
1 ч. ложка дижонской горчицы
1 щепотка нарезанной петрушки
$^1/_4$ лимона
соль, перец

Очистите почки, удалите с них жир, посолите и поперчите свежемолотым перцем.

Мелко нарежьте лук, обжарьте без изменения цвета в керамической кокотнице, положите туда же почки и зажарьте их со всех сторон на сильном огне. Поставьте в очень горячую духовку на 12 минут, пока почки не приобретут розовый оттенок.

Выложите почки на блюдо, нарежьте кружочками толщиной 5 мм, вновь сложите в кокотницу, полейте $^2/_3$ объема коньяка и фламбируйте при перемешивании.

Достаньте почки из кокотницы, переложите в сотейник, где лежит лук. Накройте крышкой и держите горячими.

Пока кокотница еще очень горячая, влейте в нее сливки, упарьте наполовину, затем снимите с огня, добавьте горчицу и немного свежемолотого перца. При этом горчица не должна кипеть.

Выложите в кокотницу содержимое сотейника: почки, лук-шалот и вытекший сок. Добавьте оставшееся сливочное масло, разделив его на кусочки, посыпьте мелко нарезанной петрушкой и добавьте остатки коньяка. Перемешайте, чтобы соусом были покрыты все кусочки приготовленных почек.

Попробуйте, достаточно ли соли, и подавайте на стол в очень горячих тарелках.

Если вы хотите подать это блюдо фламбированным, то почки следует жарить до полуготовности.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
30 МИНУТ

Жареные телячьи или бараньи почки с рисом пилаф

Rognons de veau ou de mouton au riz pilaf

6 бараньих почек
или 3 телячьи
150 г сливочного масла
2 большие луковицы
500 г риса сортов Каролина или Патна, или других, но высокого качества
1 л бульона или светлого мясного сока
мелко нарезанная петрушка
соль, перец

Нагрейте в сотейнике $^{2}/_{3}$ количества сливочного масла. Когда оно закипит, добавьте к нему мелко нарезанный лук, обжарьте на слабом огне, без изменения цвета. Когда лук будет готов, положите в сотейник рис, предварительно промытый в нескольких водах до тех пор, пока последняя вода не станет прозрачной.

Эта промывка является единственным способом избавиться от неприятных запахов, которые может придавать рису мешок, в котором он лежал, и содержавшейся там пыли.

Перемешайте рис на медленном огне, когда он полностью пропитается сливочным маслом.

Влейте бульон или светлый мясной соус.

Варите в духовке, с закрытой крышкой, без перемешивания, в течение 18–20 минут.

Выньте из духовки. Разделите оставшееся сливочное масло на кусочки размером с лесной орех, разложите эти кусочки по поверхности риса и тщательно перемешайте вилкой.

Во время варки риса зажарьте предварительно очищенные и нарезанные почки по рецепту, приведенному для приготовления почек, жаренных в мадере.

Чтобы красиво выложить рис на круглое блюдо, используйте форму для саварена (фр. Savarin – традиционная французская выпечка из дрожжевого теста кольцеобразной формы. – *Прим. ред.*). На середину положите жареные почки, посыпьте их нарезанной петрушкой.

Вокруг риса налейте полоской соус с мадерой.

Зобная железа теленка и раки с зеленым горошком в стручках

Ris de veau aux écrevisses et aux pois gourmands

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАМАЧИВАНИЕ 24 ЧАСА
ВАРКА 30 МИНУТ

6 зобных желез теленка (зобная железа, или тимус, находится на шее у молодых животных, у взрослых исчезает, употребляется в пищу, считается деликатесом. – *Прим. перев.*)
100 г сливочного масла
50 г репчатого лука
50 г моркови
100 мл вермута
100 г сухого белого вина
500 мл светлой подливки
букет гарни
$^1/_2$ л сливок
100 г шампиньонов
20 г трюфелей
500 г раковых шеек (хвостиков) без панциря
600 г зеленого горошка

Положите зобные железы вымачиваться в холодной воде на сутки. После этого быстро бланшируйте их, затем облейте холодной водой и очистите от пленок.
Очистите и мелко нарежьте морковь и лук, положите их в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, сверху выложите зобные железы, очищенные от пленок, нервов и кровеносных сосудов. Залейте вермутом, белым вином и белой подливкой, посолите, добавьте букет гарни, накройте крышкой и оставьте вариться на очень слабом огне на 20–30 минут.
Достаньте зобные железы. Пропустите подливку через мелкое сито и уварите почти до состояния желе.
Добавьте сливки и шампиньоны. Снова уварите до загустения, т. е. до получения маслянистого соуса.
Горошек отварите в соленой воде, обжарьте в сливочном масле, посолите и выложите в глубокое блюдо.
Сверху следует положить тимусы, которые надо щедро полить соусом, в котором находятся раковые шейки, трюфели и шампиньоны.
Подавайте на очень горячей тарелке, не теряя ни минуты.
Зеленый горошек можно заменить цельными листьями шпината со сливочным маслом.

Телячья голова (вариант 1)

Tête de veau (version 1)

НА 12 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 24 ЧАСА
ВАРКА 2 ЧАСА

1 цельная голова молочного теленка с костями
1 лимон
10 л воды
50 г муки
1 стакан светлого уксуса
2 моркови
2 средние луковицы
4 гвоздики
1 головка чеснока
букет гарни
соль, перец

Вымойте телячью голову и очистите ее от пленок, волокон и жил. Положите в очень холодную воду вымачиваться на 24 часа. Затем слейте воду и натрите лимоном все части головы. Приготовьте «светлую жидкость» для варки: в большую кастрюлю влейте 10 л воды, разболтайте в воде муку и добавьте все остальные компоненты: уксус, морковь, луковицы, в которых воткнуты гвоздички, головку чеснока, букет гарни и соль с перцем.

Положите в эту жидкость телячью голову, доведите до кипения. Продолжительность варки составляет примерно 2 часа на слабом огне. Регулярно снимайте пену.

Голову подают на стол целиком и режут перед гостями. К ней подают различные соусы: винегрет, зеленый соус, грибиш, татарский соус, соус ремулад и т. д.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Телячья голова (вариант 2)

Tête de veau (version 2)

½ телячьей головы
1 лимон
2 моркови
букет гарни
1 зубчик чеснока
1 большая луковица
1 гвоздика
500 мл сухого белого вина
1 ст. ложка муки
крупная соль
перец горошком

Если вы попросите, то ваш мясник продаст вам телячью голову, которая уже была бланширована. В том случае, когда для вашей семьи целая телячья голова слишком велика, вы можете купить половину и попросить приготовить ее вместе с языком. Попросите завернуть мозги отдельно.

Начните с замачивания телячьих мозгов в холодной воде с добавлением уксуса. Обильно полейте телячью голову лимонным соком и заверните в тонкую ткань, перевяжите веревочкой, положите в кастрюлю среднего размера. Потом добавьте 2 очищенные моркови, которые надо разрезать вдоль на длинные палочки, добавьте туда же букет гарни. Потом положите в кастрюлю зубчик чеснока в рубашке, луковицу, в которую вы воткнете гвоздику, большую горсть крупной соли, 7–8 горошинок перца (целиком), 0,5 л сухого белого вина и 1 столовую ложку муки, разведенной водой. Затем влейте холодную воду, чтобы голова была полностью покрыта, накройте крышкой, но неплотно. Поставьте вариться на среднем огне на 1 час – 1 час 15 минут, регулярно снимайте пену, как если бы вы варили мясной бульон, используйте для этого шумовку и одновременно удаляйте все, что будет всплывать на поверхность бульона. О готовности головы можно судить, протыкая ее с помощью спицы для шпигования. Определите время варки по вашему личному вкусу, но знайте, что уши должны остаться хрустящими.

Тем временем удалите оболочку, которая покрывает мозги. Обильно полейте их холодной водой, потом выложите на салфетку или полотенце из бумаги. Возьмите 3–4 половника горячего бульона, в котором варится голова, и опустите в него мозги, доведя его до слабого кипения на 5–6 минут. После того как мозги сварены, держите их горячими в закрытой крышкой кастрюле.

Нагрейте сервировочное блюдо. Разрежьте мясо от головы на куски, выложите на горячее блюдо и туда же положите мозги. Подавайте с соусом грибиш, который вылейте в соусник. К этому блюду подают на гарнир картофель, сваренный на пару.

Говяжий язык отварной

Langue de bœuf braisée

НА 6–8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 50 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
2 ЧАСА 30 МИНУТ

1 говяжий язык
300 г моркови
10 маленьких белых луковиц
2 ломтика сала
200 г сливочного масла
1 ст. ложка муки
500 мл белого вина
1,5 л бульона от мясного супа с овощами или воды
1 телячья кость
1 ст. ложка томатной пасты
букет гарни
соль, перец

Язык вымочите в течение 2 часов в холодной воде. Затем положите его в посудину, содержащую 2 л холодной соленой воды, доведите до кипения и варите на среднем огне 8–10 минут.

Очистите морковь и нарежьте соломкой. Очистите лук, отложите его в сторону. Снимите шкурку с сала и нарежьте ее кубиками размером примерно 1 см.

Сваренный язык остудите, ополоснув в холодной воде. С помощью ножа удалите кожу, тщательно промокните язык бумажным полотенцем или бумажной салфеткой.

В другой кастрюле растопите сливочное масло, добавьте лук, морковь и сало, перемешайте деревянной ложкой, затем положите туда же язык и обжарьте со всех сторон (примерно по 10 минут с каждой стороны), далее посыпьте мукой (1 ст. ложка), затем добавьте вино и перемешайте деревянной ложкой, чтобы собрать мясной сок, который должен покрыть стенки кастрюли. Затем добавьте горячий бульон или влейте горячую воду. Добавьте телячью косточку, чтобы придать вкус. Язык должен быть покрыт жидкостью до половины. Посолите, поперчите свежемолотым перцем, добавьте букет гарни, тщательно закройте и варите на очень медленном огне минимум 2 часа. Во время варки переворачивайте язык по крайней мере 5 или 6 раз.

Через 2 часа проверьте, сварился ли язык. Для этого его нужно проткнуть спицей для шпигования (большого диаметра), которую втыкают во всю толщину языка. Если спица проходит легко, значит, язык готов. Тогда добавьте в соус томатную пасту.

Разрежьте язык на сервировочной доске, добавьте к соусу тот сок, который останется на доске при разрезании языка. Выложите ломтики языка на горячее блюдо, полейте сверху соусом. Подавайте очень горячим с рисом или с картофелем, приготовленным на пару, и со сливочным маслом.

Жареные телячьи почки

Rognons de veau en cocotte

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ

4 телячьи почки
3 луковицы лука-шалота
60 г сливочного масла
½ стакана коньяка
100 мл густых сливок
1 ст. ложка крепкой дижонской горчицы
соль, перец из мельницы для перца

Попросите у мясника, чтобы он удалил жир с почек, либо сделайте это сами. Не забудьте вынуть почки из холодильника за 2 часа до приготовления.

Нагрейте сервировочное блюдо и тарелки. Почки готовятся очень быстро. Очистите лук, нарежьте его и отложите в сторону.

На разделочной доске разрежьте почки как маленькие эскалопы, посолите и поперчите их там же на разделочной доске. Положите в чугунную кастрюлю с невысокими бортиками сливочное масло, растопите его и, когда образуется пена, положите в это масло почки, обжарьте их до золотистого цвета с каждой стороны в течение 3–4 минут.

Выньте почки и положите их на сервировочное блюдо, держите горячими. Далее положите в посудину, где жарились почки, лук, быстро обжарьте его, добавьте коньяк, сливки, перемешайте деревянной ложкой, затем добавьте столовую ложку горчицы, еще раз хорошо перемешайте и полейте почки этим соусом.

Подавайте их очень горячими, а на гарнир хороши рис или шпинат.

Суфле из птичьей печенки

Gâteau de foies de volaille

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

100 г черствого хлеба
500 мл молока
1 пучок петрушки
50 г лука
1 зубчик чеснока
3 печенки
20 г сливочного масла
4 яйца
соль, перец

ДЛЯ СОУСА
1 кг помидоров
2 ст. ложки оливкового масла
1/4 лаврового листа
тимьян: 1 веточка свежего или 2 веточки сухого
1 веточка сельдерея
1 кусок сахара
соль, перец

Всегда старайтесь выбирать более светлую печенку.

Томатный соус, который готовится из свежих помидоров, всегда вкуснее, но он должен вариться долго и на очень медленном огне, так что в первую очередь начните готовить этот соус. Он слегка отличается от того, что я привел в главе, посвященной соусам. Облейте томаты горячей водой, очистите, разрежьте на 4 части, положите в кастрюлю, куда налили предварительно 1 ст. ложку масла и положили лавровый лист, тимьян, веточку сельдерея и кусок сахара. Варите очень медленно, подложив под кастрюлю рассекатель пламени, до тех пор пока соус не уварится до нужного объема. Часто перемешивайте деревянной ложкой. Посолите и поперчите.

Нагрейте духовку. В большой миске замочите хлеб в холодном молоке, потом отожмите лишнее молоко (хлеб должен быть лишь слегка влажным) и разомните хлеб вилкой. Тщательно промойте петрушку, удалите стебли. Чтобы лук лучше переваривался, положите нарезанный лук в холодное молоко и доведите до кипения, чтобы бланшировать.

На разделочной доске разложите замоченный в молоке хлеб, петрушку, лук, очищенный чеснок и печенку и измельчите все с помощью ручной резалки. В большую форму, которую можно ставить в духовку, положите немного сливочного масла и растопите его в духовке. Выньте, как только масло растает. Положите все нарубленные компоненты в салатник, добавьте 4 яичных желтка, посолите, поперчите и хорошенько перемешайте, чтобы загустело. Очень аккуратно введите в эту смесь взбитые в «снежки» белки. Вылейте все в форму и поставьте в духовку примерно на 45 минут. Старайтесь не открывать духовку, потому что суфле может опасть.

Когда томатный соус будет готов и достаточно упарится, добавьте к нему 1 ст. ложку оливкового масла и попробуйте, не нужно ли еще посолить и поперчить. Подавайте суфле из печенок в той же посуде, в которой они запекались, а соус отдельно в соуснике. Если сезон не позволяет использовать свежие помидоры, можете заменить их консервированными.

Жареная пулярка с трюфелями 365
Жареная пулярка шатлен 366
Пулярка с трюфелями
по рецепту мамаши Бразье 368
Фаршированная пулярка 369
Пулярка с трюфелями в
бычьем пузыре
по рецепту Жоан Нандрон 371
Куриное филе «Франсуаза» 372
Цыпленок под соусом из раков 373
Жареная курица «Маренго» 374
Цыпленок, приготовленный
в соли 376
Цыпленок в супнице 377
Фрикасе из цыпленка,
как его готовят в долине
реки Ож 379
Петух в красном вине 380
Домашняя птица,
тушенная в уксусе 381
Молодые голуби с
зеленым горошком 382
Утка с апельсинами,
или Утка в соусе «Бигарад» 385
Голубь на манер бекаса 386
Утиные стейки 387

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Жареная пулярка с трюфелями

Poularde de Bresse truffée rôtie

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

1 пулярка весом 1,8 кг (1,4 кг в выпотрошенном состоянии)
550 г трюфелей
1 ликерный стакан коньяка
1 ликерный стакан мадеры
2 ст. ложки растительного масла
1 веточка тимьяна
$^1/_2$ лаврового листа
20 г мелкой соли
3 горошинки перца
2 г пряностей
500 г очень свежего толстого свиного сала
125 г сырой фуа-гра (если ее нет, то взять не 500 г сала, а 625 г)
2 тонких ломтика сала

Фаршируйте пулярку за 3–4 дня до готовки. Трюфели тщательно потрите щеточкой и вымойте, снимите с них кожицу и сохранить ее. Возьмите от лучших трюфелей дюжину достаточно толстых ломтиков, поместите их в миску и добавьте столовую ложку мадеры. Остатки трюфелей нарежьте на толстые кусочки, оставьте их вымачиваться в смеси коньяка и мадеры с растительным маслом, тимьяном, лавровым листом, щепоткой соли, свежемолотым перцем и специями, добавленными на кончике ножа.

Разрежьте свиное сало на кусочки, удалите покрывающие оболочки и разотрите кусочки сала в ступке. Когда сало будет полностью растерто, добавьте фуа-гра и растолките получившуюся смесь в мягкое тесто. Выложите его в керамическую миску и поместите в теплое место. Протрите фарш через сито. Соберите в керамической миске свиное сало, кусочки трюфелей, мелкие крошки от этих грибов и остатки жидкости, в которой трюфели вымачивались. Уберите тимьян и лавровый лист и размельчите все до получения однородной смеси.

Выпотрошите пулярку. Приподнимите кожу на грудке и поместите между кожей и мясом ломтики трюфелей, которые были оставлены про запас. Положите фарш внутрь пулярки, кожу шеи накиньте на отверстие, свяжите ножки и крылышки и заверните пулярку в тонкий слой сала. Держите в холодном месте, пока не начнете жарить. Чтобы защитить пулярку во время жарки, заверните ее в белую промасленную бумагу. Положите ее в форму для жарки на подставленную решетку, чтобы курица не касалась расплавленного сала. Полейте растопленным сливочным маслом и поставьте в духовку при средней температуре.Жарить следует медленно и очень равномерно, не поливая пулярку соками, а переворачивая ее время от времени. Время жарки 1 час 30 минут.

За 10 минут до конца жарки снимите бумагу и сало, дайте ей приобрести золотистый цвет, полейте свиным салом. Контролируйте готовность пулярки. Подавайте на стол вместе с соком, в котором жарилась пулярка.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 2 ЧАСА

Жареная пулярка шатлен

Poularde poêlée châtelaine

1 пулярка весом 1,8 кг (вес нетто 1,4 кг)
несколько ломтиков свежего сала
60 г сливочного масла
50 штук каштанов
400 мл бульона или телячьей подливки
1 веточка сельдерея

Предварительно подготовленную пулярку (посоленную снаружи и изнутри, обложенную ломтиками сала и перевязанную веревочкой) положите в кастрюлю, где до этого вы растопили 30 г сливочного масла.

Жарьте в духовке при слабом огне или на краю варочной панели, с закрытой крышкой, держа ее на боках (на окорочках) больше, чем на грудке.

Слегка обжарьте каштаны, очистите их, отварите в небольшом количестве бульона, добавьте небольшую веточку сельдерея.

За 15 минут до того, как пулярка будет готова, удалите кусочки сала и веревочку, разложите вокруг пулярки готовые каштаны, которые должны оставаться достаточно твердыми. Оставьте на слабом огне с открытой крышкой и часто аккуратно поливайте. Грудка пулярки при этом слегка поджарится.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВАРКА 50 МИНУТ

Пулярка с трюфелями по рецепту мамаши Бразье

Poularde de Bresse truffée mère Brazier

1 пулярка весом 1,6–2 кг
2 хороших ломтика трюфелей
$^1/_2$ лимона
4 белые головки порея
200 г молодой моркови
150 г белой репы
1 веточка сельдерея
1 луковичка, в которую воткнуты гвоздички
соль, перец

Обработав пулярку (ее надо ощипать, опалить и выпотрошить), положите в нее трюфели, закладывая под кожу 4 кусочка на груди и 2 кусочка в каждый окорочок, затем полейте пулярку лимонным соком и свяжите лапки. Влейте в кастрюлю 4 л воды, посолите и поперчите, не жалея. Добавьте луковицу с гвоздичкой, головки порея, морковь, репу и веточку сельдерея, доведите до кипения. Положите в кастрюлю пулярку, оставьте на краю варочной панели, чтобы бульон только слегка булькал.

Варите медленно, на минимальном огне, обычно требуется 30–40 минут на пулярку весом 1,8 кг.

Пулярку подавайте вместе с бульоном и овощами: морковью, репой, пореем. На гарнир можно подать также рис пилаф. Не забудьте поставить на стол крупную соль.

Фаршированная пулярка

Poularde farcie

НА 4–6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2 ЧАСА

1 пулярка весом примерно 2,2 кг
1 кг моркови
2 луковицы
½ сельдерея
4 лука порея
1 веточка тимьяна
¼ лаврового листа
1 гвоздика
2,5 ст. ложки крупной соли
3 горошины черного перца

ДЛЯ ФАРША
4 куска хлеба
2 чашки молока
1 зубчик чеснока
2 луковицы лука-шалота
1 маленький пучок петрушки
100 г тонкого сала
4 птичьих печенки
2 цельных яйца
соль, перец

Выньте из холодильника все продукты примерно за 1,5 часа до начала готовки. Тщательно опалите и выпотрошите птицу. Замочите хлеб в молоке, потом разомните хлеб вилкой. Очистите чеснок и лук, промойте петрушку. Снимите с сала шкурку и разрежьте сало на кубики.

Нарежьте все продукты для фарша (кроме яиц и молока). С помощью ручной овощерезки нарежьте все крупными кусками или пропустите через мясорубку, затем добавьте замоченный хлеб, яйца и молоко. Посолите, не забывая при этом, что сало уже соленое, поперчите. Разомните фарш руками и положите его внутрь пулярки, затем тщательно зашейте все отверстия. Отложите птицу в сторону.

Очистите морковь и лук, удалите волокнистые части сельдерея, тщательно промойте порей. Свяжите пучок из порея и сельдерея и пучок из тимьяна и лаврового листа, воткните в луковицу гвоздику. Положите соль и горошины перца в большую жаровню, туда же положите пулярку и пучки, залейте горячей водой, так чтобы птица была этой водой покрыта, и поставьте варить на слабый огонь. Через 1,5 часа добавьте овощи.

Когда пулярка будет готова, выньте ее из бульона, разрежьте нитки, удалите фарш и подавайте его горячим отдельно от пулярки. Разрежьте пулярку на разделочной доске, выложите на горячее сервировочное блюдо и вокруг положите фарш и овощи. Не забудьте подать к пулярке корнишоны и горчицу.

Чтобы все выглядело еще более изысканно, вы можете подать каждому из ваших гостей чашку горячего бульона с ломтиками поджаренного деревенского хлеба.

Пулярка с трюфелями в бычьем пузыре по рецепту Жоан Нандрон

Poularde de Bresse truffée en vessie Joannes Nandron

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 15 МИНУТ

1 пулярка весом 1,8 кг
1 бычий пузырь, вымоченный в соленой воде с добавлением уксуса
200 г мусса из телятины
8 хороших ломтиков трюфеля
мадера
соль, перец
50 г моркови
50 г репы, очищеной и сваренной
50 г корня сельдерея
50 г зеленого горошка
50 г стручковой фасоли, отваренной и нарезанной мелкими кусочками
1 головка порея (сваренная)
10 л светлого куриного бульона

Можно также добавить 50 г трюфелей и гусиной печенки (фуа-гра), нарезанных мелкими кубиками, а также куриную печенку.

Пулярку следует тщательно выпотрошить, вынуть кости со стороны спины, а остающиеся кости крыльев и бедрышек соединить друг с другом. Заложите под кожу кусочки трюфелей так, чтобы они были со стороны грудки и окорочков.

Внутрь пулярки заложите все овощи, которые предварительно нужно сварить, посолить и смешать с телячьим муссом. Порей положите в самую середину.

Зашейте пулярку и свяжите веревочкой ножки и крылышки, чтобы вернуть ей первоначальную форму. Бычий пузырь выверните, положите внутрь фаршированную пулярку, добавьте щепотку соли, перца и несколько капель мадеры.

Сделав это, тщательно зашейте пузырь и крепко завяжите верх веревочкой.

Для того чтобы сварить пулярку в пузыре, положите ее в кастрюлю с 10 л светлого куриного бульона, приготовленного из потрохов и скелетов пулярок. Варите при очень слабом кипении, чтобы жидкость только булькала, в течение 1 часа 30 минут.

Выложите пулярку на блюдо, перед гостями вынув ее из бычьего пузыря. Разрежьте, отделяя крылья и ножки. Каждому из гостей раздайте по куску пулярки, используя в качестве гарнира те прекрасные ингредиенты, которыми пулярка была начинена.

Дополнительно. К пулярке, приготовленной в бычьем пузыре, можно подать соус сюпрем и рис пилаф.

Телячий мусс: смешайте в миксере 120 г телятины (филе миньон), посолите, поперчите. Выложите фарш в миску, добавьте 80 г двойных сливок, перемешайте с помощью деревянной ложки. Попробуйте, достаточно ли соли.

НА 1 ПЕРСОНУ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 20 МИНУТ

Куриное филе «Франсуаза»

Suprêmes de volaille Françoise

1 куриное филе (одна грудка)
100 г зеленой спаржи
50 г сливочного масла
2 ст. ложки сливок
мускатный орех

В кипящую подсоленную воду положите верхушки спаржи, связанные маленькими пучками, а также мягкую часть стеблей спаржи, разрезанных на сантиметровые кусочки. Когда спаржа сварится, слейте воду и томите в сотейнике без доступа воздуха с небольшим количеством масла, посолите.

В момент подачи на стол выложите пучки спаржи на горячую тарелку и кончики пучков полейте слегка растопленным сливочным маслом. Далее развяжите пучки и полейте отдельные кончики побегов спаржи 1 ч. ложкой растопленного сливочного масла.

За 10 минут до подачи на стол посолите куриные грудки мелкой солью, посыпьте свежемолотым перцем, слегка обваляйте в муке и выложите в сотейник, в котором разогреты два кусочка сливочного масла размером с грецкий орех.

Полейте куриные грудки расплавленным сливочным маслом, герметично закройте сотейник и держите в очень горячей духовке. Время обжаривания – 5 минут, в зависимости от размера грудок.

Выложите горкой в центр горячего круглого блюда стебли спаржи, на которые сверху надеты кончики стеблей. Разложите вокруг них куриные грудки. Добавьте сливки к маслу и соку, в котором жарились грудки, и полейте готовые грудки сверху соком из сотейника.

Примечание. Когда вы только достанете куриные грудки из сотейника, влейте в этот сотейник свежие сливки, быстро доведите до кипения, посолите, поперчите, сделав один оборот ручкой мельницы для перца, добавьте чуть-чуть тертого мускатного ореха. Когда несколько раз закипит, вы увидите, что жидкие сливки под действием высокой температуры слегка уменьшаются в объеме и густеют. В этот момент снимите с огня и добавьте 30 г свежего сливочного масла. Попробуйте, достаточно ли соли, и полейте получившимся соусом куриные грудки.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 40 МИНУТ

Цыпленок под соусом из раков

Volaille de Bresse aux écrevisses

1 цыпленок весом 1,4 кг
24 рака, подготовленных для приготовления соуса по-бордосски
60 г хорошего сливочного масла
20 мл коньяка
50 г моркови (без сердцевины), нарезанной очень мелкими кусочками
200 мл сухого белого вина
50 г лука-шалота
100 г размятых помидоров
1 раздавленный зубчик чеснока
петрушка
эстрагон
соль, свежемолотый перец

Цыпленка опалите и выпотрошите. Затем разрежьте на восемь кусков (так же как для приготовления жареного цыпленка).

Подготовьте раков для соуса по-бордосски. Снимите панцири с 20 раковых хвостиков и оставьте соус в сторонке. В сотейнике нагрейте 40 г сливочного масла и положите в него куски цыпленка, которые предварительно надо посолить и поперчить.

Слегка обжарьте эти куски, переворачивая их, чтобы цвет был равномерным. Добавьте мелко нарезанный лук-шалот и нарезанную мелкими кубиками морковь. Закройте кастрюлю, поставьте ее в духовку или на слабый огонь на 15 минут.

Дайте соку слегка загустеть, снимите жир, влейте коньяк и белое вино, немного упарьте и добавьте размятые помидоры и растолченный зубчик чеснока. Подержите еще на огне с закрытой крышкой.

Когда куски цыпленка зажарятся, надо вынуть их и положить на блюдо. Снова слегка упарить жидкость, в которой жарился цыпленок, добавить раковый соус по-бордосски.

Кипятите в течение нескольких минут. Добавьте к соусу кусочки сливочного масла размером с хороший грецкий орех или 2 ст. ложки двойных сливок.

Чтобы закончить приготовление, верните куски цыпленка в получившийся соус, положите туда же 20 очищенных раковых хвостиков. Чтобы вкусы использованных продуктов «объединились», дайте немного покипеть на медленном огне. Если нужно, добавьте соль.

При подаче на стол выложите куски цыпленка в глубокое блюдо, полейте соусом, посыпьте мелко нарезанными петрушкой и эстрагоном. Положите в это блюдо, перед тем как поставить его перед гостями, четыре красивых вареных рака.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЖАРКА 50 МИНУТ

Жареная курица «Маренго»

Poulet sauté à la Marengo

1 курица весом 1,5 кг
$^1/_2$ стакана сухого белого вина
1 стакан томатного соуса
$^1/_2$ подливки от телятины
1 зубчик чеснока
сливочное масло
12 шампиньонов
6 маленьких яичниц (1 яйцо на человека)
6 раков
6 крутонов
6 ломтиков трюфелей
$^1/_4$ лимона
петрушка

Поместите сливочное масло, шампиньоны и курицу в блюдо для запекания и поставьте в духовку на 35 минут. Отложите в сторону курицу и грибы. Добавьте полстакана сухого белого вина, упарьте на $^2/_3$, влейте стакан томатного соуса и полстакана телячьей подливки.

Для запаха добавьте растолченный зубчик чеснока, бросьте его в масло, в котором жарилась курица, за секунду до вливания туда вина и др. жидкости. В конце приготовления добавьте соус шампиньонов, которые запекались с курицей, и снимите с огня. Добавьте свежее сливочное масло.

В качестве гарнира используют шампиньоны в соусе. А также по зажаренной яичнице из одного яйца на человека. В блюдо кладут также 6 вареных раков, у которых клешни подобраны под хвостик. Раков варят в бульоне или обжаривают в сливочном масле. На стол подают крутоны в виде сердечек, а также 6 ломтиков трюфелей, которые должны быть толстыми. Их зажаривают в соусе за 2 минуты до окончания приготовления этого блюда.

Блюдо нужно сбрызнуть соком $^1/_4$ лимона и обсыпать мелко нарезанной петрушкой.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС 20 МИНУТ

Цыпленок, приготовленный в соли

Poulet de Bresse au sel

1 цыпленок весом 1,6 кг
4 кг морской соли

Приготовьте цыпленка, как для жарки, отрежьте лапки, посыпьте небольшим количеством перца. Выложите фольгой дно и стенки большой жаровни (лучше всего чугунной), насыпьте внутрь толстый слой соли, положите в центр птицу грудкой вниз, полностью засыпьте цыпленка оставшейся солью, накройте фольгой, которая должна закрывать все содержимое кастрюли. Поставьте жаровню в очень горячую духовку (250–280 °С) на 1 час 15 минут.

Чтобы подать на стол приготовленного цыпленка, выложите все содержимое жаровни на блюдо вместе с образовавшейся корочкой из соли. Поставьте блюдо перед гостями и разбейте кусок соли. Если соблюдались кулинарные нормы, то приготовленный таким образом цыпленок должен зажариться как следует.

Вкус его будет ни с чем не сравним, мясо будет очень сочным, ароматным, с запахом йода, которым богата морская соль.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 15 МИНУТ

Цыпленок в супнице

Poulet de Bresse en soupière

1 цыпленок весом 1,4 кг
100 г сливочного масла
200 г слоеного теста
2 небольших кочана салата-латука, разрезанных на 4 части каждый
200 г свежего очищенного от стручков зеленого горошка
100 г стручковой фасоли высшего качества
60 г молодой репы
100 г молодой моркови, разрезанной палочками
4 маленькие белые луковицы
1 щепотка сахарной пудры
мелкая соль
свежемолотый перец

Цыпленка обработайте как обычно (выпотрошите, очистите и свяжите ножки и крылышки). Затем положите его в большую супницу на ножке, которая называется «супница для супа с корочкой по-лионски».

Вокруг цыпленка выложите все овощи, перечисленные выше, добавьте сливочное масло, соль, перец и щепотку сахарной пудры. Супницу закройте герметично с помощью тонкого слоя слоеного теста и поместите в духовку, нагретую максимум до 210 °С. Через 5–10 минут тесто на поверхности супницы закройте фольгой, чтобы оно не слишком пригорело во время нахождения в духовке. Для запекания курицы потребуется 1 час в духовке ($^3/_4$ часа духовка должна быть включена и $^1/_4$ часа выключена). При подаче на стол супницу ставят перед гостями, открывают крышку, надрезав ножом тесто. Из супницы пахнет очень вкусно!

Курицу разделайте как обычно. Каждому из присутствующих подайте кусок курицы вместе с очень вкусными овощами и куском хлебной «крышки».

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 МИНУТ
ВАРКА 50 МИНУТ

Фрикасе из цыпленка, как его готовят в долине реки Ож

Fricassée de poulet vallée d'Auge

1 цыпленок весом 1,4 кг
60 г сливочного масла
20 г муки
$^1/_2$ л светлого бульона
букет гарни
12 мелких луковичек
12 средних шампиньонов
100 мл сливок
$^1/_4$ лимона
мускат
крутоны из хлебной корки
соль, перец

В жаровне, которая вмещает цыпленка, не оставляя свободного места, нагрейте 30 г сливочного масла. Положите туда цыпленка, разрезанного на куски (окорочка отдельно от голени, грудка разрезана на 3 части, каркас – на 4 части, отдельно крылья, шея). Посолите мелкой солью и поперчите свежемолотым перцем.

Поставьте на слабый огонь, чтобы мясо затвердело. Не зажаривайте, часто перемешивайте деревянной ложкой. Посыпьте мукой, перемешайте и обжаривайте несколько минут, не давая изменить цвет. Влейте бульон и размешивайте муку, пока жидкость не закипит. Положите букет гарни, накройте крышкой и оставьте медленно кипеть в течение 35 минут. Если у вас нет бульона, замените его водой с добавлением моркови и луковицы среднего размера. Мелкие луковички нужно покрыть водой, добавить маленький кусочек масла размером с грецкий орех и немного соли.

В другой кастрюле поставьте на сильный огонь на 4 минуты шампиньоны, предварительно почистив, промыв, разрезать и положить в кипящую воду вместе с кусочком сливочного масла, размером с грецкий орех, и с соком $^1/_4$ лимона. Отделите яичные белки от желтков и положите желтки в миску, добавьте 2 ст. ложки бульона от варки шампиньонов, несколько кусочков сливочного масла и чуть-чуть тертого мускатного ореха. Разведите смесь сливками.

Когда цыпленок будет готов, достаньте куски из соуса, переложите в другой сотейник, разложите сверху лук и шампиньоны.

Приготовление соуса. Потихоньку влейте в смесь яичных желтков и сливок половник соуса, размешивая с помощью венчика. Затем проведите операцию в обратном направлении, добавив смесь желтков и сливок в соус. Нагрейте в течение 1 минуты, снимите с огня, как только начнет закипать. Соус кипеть не должен. Сняв с огня, добавьте оставшееся сливочное масло. Пропустите соус через салфетку, полейте им цыпленка. Выложите на очень горячее блюдо.

НА 8–10 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 10 МИНУТ

Петух в красном вине

Coq au vin à la bourguignonne

1 курица высшего качества весом 1,8 кг
100 г сала от постной грудинки
50 г сливочного масла
12 маленьких луковичек
125 г шампиньонов
1 ст. ложка муки
$^1/_2$ л малосоленого бульона или воды (при отсутствии бульона)
2 зубчика чеснока
1 маленький букет гарни (петрушка, веточка тимьяна, кусочек лаврового листа)
3 ст. ложки свиной крови
3 ст. ложки коньяка
2 л бургундского вина
мелкая соль
свежемолотый перец

Разделайте птицу, сложите куски в тарелку вместе с потрохами (кроме печени) и посыпьте мелкой солью и свежемолотым перцем.

Нарежьте сало мелкими кусочками, положите их в сотейник, покройте холодной водой и кипятите 5 минут. Слейте воду и обсушите кусочки сала. Нагрейте в керамической миске сливочное масло, положите туда кусочки сала и мелкие луковички, чуть-чуть обжарьте их на слабом огне. Когда они приобретут золотистый цвет, достаньте их и положите на тарелку.

На их место, на сильный огонь поставить хорошо очищенные и быстро промытые и нарезанные на 4 части (если они слишком крупные) шампиньоны, слегка обжарьте их и положите на тарелку вместе с салом.

В том же сливочном масле медленно обжарьте кусочки курицы, потом посыпьте их мукой, перемешайте и поместите без крышки в духовку при небольшой температуре. Через 5 минут добавьте размельченный чеснок, перемешивайте все в течение 1 минуты и залейте бургундским вином. Нагрейте до кипения, стараясь постоянно перемешивать. Положите туда же букет гарни, луковички, кусочки сала и шампиньоны.

До краев влейте необходимый бульон или воду, накройте крышкой и варите 45 минут в духовке, при средней температуре.

После этого достаньте из духовки, переложите курицу вместе с овощами в другую посудину. Сквозь мелкое сито влейте соус. Если соус несколько жидковат, то упарьте его до нужной консистенции и только затем процедите.

Как только вы пропустите соус через сито, вновь положите курицу в кастрюлю, залейте соусом, доведите до кипения, попробуйте на вкус; если мало соли, то добавьте ее и немного упарьте соус.

Загуститель

Разрежьте печенку вашей курицы на крупные кубики, посолите и поперчите. Быстро обжарьте ее до затвердения в сотейнике с кусочком сливочного масла размером с

небольшой грецкий орех. Протрите через сито. Соберите получившееся печеночное пюре, добавьте кровь курицы или свиньи, разведите коньяком.

Снимите с огня посудину с курицей, чтобы прекратить кипение. Влейте тонкой струйкой немного горячего соуса в миску с кровью, перемешивая венчиком. Добавьте всю эту смесь в кастрюлю, слегка вращая кастрюлю, чтобы смесь хорошо перемешалась. Для густоты соуса нагрейте его, не доводя до кипения. Соус загустеет, когда начнут завариваться кровь и печенка под воздействием высокой температуры.

Снова попробуйте, достаточно ли соли, выложите в глубокое блюдо или подавайте прямо в керамической кастрюле, где готовили курицу. Второй способ лучше, поскольку в этом случае ваше прекрасное блюдо остается горячим более долгое время.

Соус, который у вас получится, должен быть очень маслянистым.

Домашняя птица, тушенная в уксусе

Volaille de Bresse sautée au vinaigre

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
1 ЧАС 30 МИНУТ

1 птица весом 1,5 кг, выпотрошенная и разрезанная на восемь частей
150 г сливочного масла
4 луковицы шалот
$^1/_2$ л хорошего винного уксуса
соль, перец

Нагрейте 100 г сливочного масла в сотейнике, величина которого позволит положить в него все куски птицы без свободного места.

Посыпьте солью и перцем, слегка обжарьте. Сливочное масло не должно менять свой цвет.

Накройте крышкой и продолжайте готовить в горячей духовке примерно 20 минут (не перегревая духовку).

Когда куски птицы будут готовы, выложите их на блюдо, накройте и держите в горячем месте.

В посудину, где готовилась птица, в сливочное масло положите четыре мелко нарезанные лука-шалота, влейте винный уксус. Упарьте наполовину и добавьте к получившемуся соусу 50 г сливочного масла. Щедрой рукой полейте соусом куски курицы.

НА 3 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 50 МИНУТ

Молодые голуби с зеленым горошком

Pigeonneaux aux petits pois

3 молодых голубя
50 г сливочного масла
125 г сала от постной грудинки
12 маленьких белых луковичек
500 г зеленого горошка
1 совсем маленький букет гарни

Выпотрошите голубей, удалив кишки, желудок и зоб. Никогда не удаляйте печенку, на которой нет желчного пузыря. Свяжите голубей веревочкой, как это делается обычно, то есть согните лапки и просуньте их в надрезы, сделанные в боках птицы, свяжите веревочкой, которая будет проходить на уровне крыльев, а затем на уровне бедрышек.

Затем следует снять шкурку с сала, разрезать сало на крупные кубики, положить в холодную воду, довести до кипения и кипятить 5 минут, после чего слить воду, обсушить сало и обжарить в сотейнике с кусочком сливочного масла размером с грецкий орех.

Достаньте кусочки сала с помощью шумовки и отложите на тарелку.

В том же масле обжарьте до золотистого цвета маленькие белые луковички, выньте и положите их вместе с кусочками сала.

Со всех сторон обжарьте голубей в том же сливочном масле, на котором обжаривали лук и сало, при закрытой крышке в течение 12 минут до золотистого цвета. Достаньте из сотейника и держите горячими.

В используемый сотейник положите лук, кусочки сала, свежий зеленый горошек, который надо очистить от стручков, а также маленький букет гарни и немножко сахара, добавьте 2 ст. ложки воды и держите на сильном огне с закрытой крышкой.

Когда горошек будет почти готов (на это потребуется 15–20 минут, если он очень свежий), положите туда же голубей на время, нужное для их разогревания. Не доводите до кипения.

Выложите голубей на глубокое горячее круглое блюдо, уберите букет гарни. Добавьте к зеленому горошку, снятому с огня, 50 г свежего сливочного масла, все хорошо перемешайте, попробуйте. Положите гарнир на голубей.

Примечание. Жидкость, в которой жарятся все ваши продукты, должна быть густой, а ее количества должно быть достаточно для того, чтобы обильно увлажнить зеленый горошек. После добавления свежего сливочного масла и загустителей горошек оказывается покрытым обильным сиропообразным соком.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Утка с апельсинами, или Утка в соусе «Бигарад»

1 молодая утка
80 г сливочного масла
3 апельсина
1 лимон
2 куска сахара
2 ч. ложки уксуса
2 ложки телячьей подливки
1 щепотка тапиоки (тапиока – это мука из тропического растения маниоки. – *Прим. перев.*)
соль, перец

Caneton poêlé à l'orange dit "à la bigarade"

Натрите утку изнутри солью и перцем. Вложите в нее кусочек свежего сливочного масла размером с грецкий орех и жарьте утку в сливочном масле очень медленно в течение 25 минут. Утка должна получиться с кровью и иметь розовый цвет после того, как постоит при комнатной температуре 10–15 минут.

Пока утка жарится, снимите цедру с одного апельсина, разрежьте эту цедру очень тонкими полосками и прокипятите в течение 5 минут. Выньте из воды и обсушите, положите в тарелку. Полностью очистите 2 апельсина и разделите на дольки, очищая их от кожицы, семечек и перегородок. Выложите апельсиновые дольки вдоль внутреннего бортика длинного блюда, предназначенного для подачи утки на стол.

Выжмите в миску сок из 3-го апельсина и из $^1/_4$ лимона, отфильтруйте через салфетку.

Натрите 2 куска сахара цедрой 3-го апельсина перед тем, как выжать из него сок. Затем сварите сахар до состояния светлой карамели в маленькой кастрюльке, влейте туда уксус и полностью упарьте до состояния густого сиропа.

Когда утка будет готова, выложите ее в центр блюда, на котором лежат апельсиновые дольки. К жиру, в котором жарилась утка, добавьте телячью подливку, отфильтруйте через салфетку, положенную на кастрюлю, в которой содержится карамелизовавшийся сахар. Вскипятите в течение нескольких минут со щепоткой тапиоки, доведя тапиоку до готовности, чтобы придать соку, в котором готовилась утка, вид, напоминающий сироп. Снимите с огня, добавьте мелко нарезанную цедру, сок апельсина и $^1/_4$ лимона. Для загустения положите 50 г свежего сливочного масла, при необходимости добавьте соль и полейте этой жидкостью утку. Подайте в соуснике дополнительное количество такого же сока.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ЖАРКА 40 МИНУТ

Голубь на манер бекаса

Pigeon en bécasse à l'assiette

4 домашних голубя
100 г сливочного масла
50 мл коньяка
$^1/_4$ л светлой подливки от птицы
50 г пюре из печени утки или гуся (фуа-гра)
50 г фуа-гра, разрезанной на мелкие кубики
20 г мелко нарезанных трюфелей
4 крутона из хлебной корки
соль, перец

Приготовьте голубей, как обычно, посыпьте их солью и зажарьте в сливочном масле. Затем выньте голубей и держите горячими. Влейте в эту же сковороду коньяк, добавьте светлую заправку, доведите до кипения и несколько минут кипятите, следя за тем, чтобы не слишком упарилось. Для загустения введите в сковороду пюре из фуа-гра, тщательно размешивая венчиком, а в последнюю очередь положите туда же кубики фуа-гра и мелко нарезанные трюфели.

В каждую тарелку положите большой крутон, поджаренный до золотистого цвета в сливочном масле, сверху выложите разрезанного пополам голубя, все обильно полейте соусом и сразу подавайте на стол.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 30 МИНУТ

Утиные стейки

Steaks de canard

2 грудки руанской утки
1 ст. ложка нарезанного лука-шалота
1 ложка старого арманьяка
250 мл красного бургундского вина
150 г сливочного масла
соль, перец

Очистите грудки утки от всего лишнего, посолите и поперчите. Обжарьте их в сотейнике в сливочном масле до золотистого цвета с двух сторон, не слишком пережаривая, потому что мясо утки должно оставаться розоватым, почти с кровью.

Когда грудки будут готовы, выложите их на сервировочное блюдо и нарежьте. В сотейник положите мелко нарезанный лук, нагрейте его, влейте тонкой струйкой арманьяк и бургундское вино.

Упарьте соус до половины и добавьте 100 г свежего сливочного масла. Попробуйте и при необходимости добавьте соль.

Чтобы подать на стол, утиные стейки полейте этим замечательным соусом, а на гарнир предложите несколько маленьких глазированных луковиц и репок, жаренные в сливочном масле сморчки и свежий шпинат.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ
ЖАРКА 3 ЧАСА

Новогодний гусь

L'oie du réveillon

1 хороший годовалый гусь, в меру жирный и мясистый
60 каштанов
2 веточки сельдерея
50 г сливочного масла
200 г свиного жира
250 г свежей свинины от окорока
10 маленьких сосисок
250 г твердых белых шампиньонов маленького размера
2 мелко нарезанные луковицы среднего размера
2 мелко нарезанные лука-шалот
1 яйцо
50 г соли со специями
1 ч. ложка свежей мелконарезанной петрушки
1 ликерный стакан коньяка
соль, перец

Гусь

Опалите гуся, очистите его, выпотрошите через горло и отложите в сторону печенку, с которой удалите желчный пузырь. Соберите избыток гусиного жира, в том числе тот, который окружает кишки.

Каштаны

Зажарьте каштаны в духовке на решетке или погрузите во фритюр. Снимите скорлупу с каштанов, разделите их в равном количестве на хорошие и похуже. Варите их по отдельности друг от друга, с закрытой крышкой, одни – в ароматизированном отваре с веточкой сельдерея, а отборные – в сотейнике, куда они могут поместиться, если положить их рядом друг с другом не очень плотно. Посыпьте каштаны мелко нарезанным корнем сельдерея, покройте бульоном, посыпьте мелкими кусочками сливочного масла (общим весом 50 г).

Когда менее красивые каштаны сварятся, оставаясь еще немного твердыми, слейте с них воду. С другой части каштанов снимите крышку за несколько минут до того, как они будут полностью готовы, и упарьте бульон, в котором уменьшившаяся в объеме жидкость в комбинации со сливочным маслом и сахаром каштанов будет выглядеть как густой сироп. Тогда несколько раз повращайте сотейник, чтобы каштаны покрылись этим сиропом. Здесь следует действовать очень аккуратно, чтобы не раздавить каштаны, которые к этому моменту только сварились.

И наконец, самые лучшие каштаны надо варить не позже, чем за 35 минут до подачи на стол, тогда как каштаны второго сорта варятся в самом начале, потому что они предназначены для фаршировки гуся.

Фарш

а. Разрежьте свиной жир на мелкие кусочки и удалите из него все пленки. Растолките в ступке, положите на тарелку в теплое место, чтобы жир размяк. Затем протрите его через сито и отложите в сторону.

б. Мелко нарежьте постную свинину, отложите в сторону.

в. Разрежьте печенку на крупные кубики, тоже отложите в сторону.

г. Растопите в сотейнике две ложки утиного жира. Когда жир станет дымиться, быстро обжарьте в нем гусиную печенку. Посыпьте солью и перцем. В печенке должна остаться кровь. Переложите ее на тарелку.

В том же жире обжарьте на сильном огне и также переложите на резервную тарелку колбаски (сосиски), которые перед жаркой на две минуты окунаются в почти кипящую воду, чтобы их кожица затвердела.

Свиные ножки с трюфелями

Хорошо очистите шампиньоны, вымойте их и быстро посыпьте мелкой солью. Мелко нарезанный лук слегка обжарьте, добавьте три ложки гусиного жира.

Когда жир станет горячим, положите туда постную свинину, смешайте ее с жарящимся луком и пять минут перемешивайте на сильном огне. Влейте коньяк, подожгите и сразу закройте крышкой. Снимите с огня.

Растолките печенку в ступке. Когда она превратится в пасту, добавьте сначала свиной жир, хорошо перемешайте, потом добавьте постную свинину, влейте 2 ст. ложки сырого гусиного жира и яйцо, взбитое в омлет, посыпьте солью со специями и мелко нарезанной петрушкой. Попробуйте, достаточно ли соли в этом фарше, сварив шарик фарша размером с лесной орех.

Выложите фарш в керамическую миску, осторожно смешайте с ним шампиньоны и каштаны (второго сорта), положите всю эту массу внутрь гуся, добавив к приготовленному фаршу мелкие сосиски и ножки с трюфелями. Обвяжите гуся веревочками и кусочками сала.

Жарка

Жарьте гуся в гусятнице с закрытой крышкой, слегка обжарив перед этим в расплавленном сливочном масле или свином жире. Часто поливайте соком. Уберите покрывающие гуся сало и веревочки за 10 минут до конца жарки. Поскольку гусь жарится медленно, выделяющихся при этом соков должно быть достаточно для того, чтобы довести гуся до готовности. Если соки слишком упарились, то добавьте несколько ложек воды.

Подача на стол

Выложите гуся на длинное большое блюдо, окружите его красивыми каштанами, которые нужно начать готовить за 35 минут перед подачей на стол. Полейте все небольшим количеством сока, выделившегося во время жарки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС
ВЫДЕРЖИВАНИЕ В СОЛИ
24 ЧАСА
ВАРКА В ЖИРЕ
НЕ МЕНЕЕ 2 ЧАСОВ

Гусиная тушенка (Консервированный гусь)

Confit d'oie

1 жирный гусь
100 г свиного жира
ароматизированная соль
(1 кг морской соли
мелкого помола)
60 г селитры
500 г сахарной пудры
1 гвоздичка
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна

Гусиная тушенка готовится легко. Она представляет собой великолепные консервы, которые хранятся очень долго. Это блюдо принадлежит к региональной французской кухне, в частности, регионам Лангедок, Гасконь и Беарн.

Из жирного гуся спустите кровь, птицу ощипайте, опалите и дайте ей полностью остыть. Далее резрежьте гуся со стороны спины сверху донизу. Аккуратно выпотрошите, чтобы не повредить печень, для которой будет другое применение.

Удалите жир, который покрывает зоб и кишки. Разрежьте гуся на четыре части, два крыла и две ножки. Оставьте кости скелета на своем месте в каждой из четвертей гуся. Натрите куски гуся снаружи и изнутри ароматизированной солью. Для целого гуся достаточно большой горсти этой смеси. После этого положите четвертинки гуся в глазурованную керамическую миску и засыпьте ароматизированной солью. Сверху накройте тряпочкой. Оставьте в этом рассоле по крайней мере на 24 часа.

Затем извлеките куски гуся из соли, потрясите их и тщательно оботрите. Положите в посудину с теплым расплавленным жиром, часть этого жира – гусиный жир из обрабатываемой птицы, а другая часть – свиной жир (и тот и другой предварительно осветлили и пропустили через сито).

Медленно и осторожно нагрейте, чтобы жир начал медленно кипеть. Он должен кипеть, вариться, а не жариться. В начале приготовления жир будет мутным, но постепенно, по мере того как гусь будет готовиться, жир станет прозрачным. Чтобы получить продукт самого высокого качества, нужно примерно 2 часа. Готовность блюда определяется по осветлению жира, разумеется, если приготовление консервов проводилось при умеренной температуре. О готовности судят также и по тому, что спица или иголка легко проходит в мякоть гуся.

Достаньте куски гуся из жира, удалите кости скелета и

ножек. В глазурованный керамический горшочек влейте первый слой жира от приготовления блюда, дайте жиру застыть, положите первый слой гусятины, чтобы он не касался стенок, накройте полузастывшим жиром.
Через два дня влейте в горшочек новый слой горячего жира, который заполнит возможные пустоты. На следующий день залейте поверхность последним слоем жира, на этот раз хорошо проваренного свиного, дайте ему застыть.
Затем покройте все сверху белой бумагой, вырезанной по диаметру горшочка, и прижмите эту бумагу к жиру.
Закройте крышкой и храните в прохладном и сухом месте.
При каждом использовании сначала снимайте слой свиного жира, затем слой жира, в котором блюдо готовилось. Вынимая куски гусятины, укладывайте в прежнем порядке слои жира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 2 ЧАСА
ВАРКА 10–15 МИНУТ

Кнели из птицы

Quenelles de volaille mousseline

50 г мяса птицы (без кожи и жил)
2 яичных белка
9 г соли
$^3/_4$ л густых сливок

Тщательно растолките мякоть птицы в ступке, постепенно вмешивая в нее белки яиц и соль. Протрите полученную таким образом пасту через сито, соберите ее в большую керамическую посудину. Положите ее в лед и тщательно пригладьте поверхность шпателем. Оставьте на 2 часа во льду. Вновь пригладьте деревянным шпателем и сделайте мусс более легким, вводя в него малыми количествами сливки. Когда мусс достигнет нужной консистенции, попробуйте его, сварив кусочек этой смеси размером с грецкий орех в слегка кипящей воде.
Имейте в виду, что густота готовящегося блюда достигается интенсивным растиранием мяса и что роль яичных белков состоит только в том, чтобы обеспечивать коагуляцию компонентов, имеющих консистенцию сливок. Тонкость вкуса требует ограничить насколько возможно количество яичных белков. Кнели лепят с помощью двух чайных или ст. ложек, в зависимости от размера, который хотят получить.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Жареный каплун с черными маслинами

Chapon de Bresse rôti aux olives noires

1 каплун весом 2,5–3 кг
250 г черных маслин в рассоле
50 г сливочного масла
соль, перец

Не забудьте вынуть каплуна из холодильника, по крайней мере за 2 часа до того, как будете его жарить. Начните греть духовку за 15 минут до того, как поставите в нее каплуна. Опалите и тщательно его выпотрошите.

Промойте маслины холодной водой, обсушите. Положите их внутрь каплуна и зашейте. Посолите, слегка поперчите каплуна, положите его в форму, смазанную сливочным маслом, и поставьте в духовку примерно на 1,5 часа. Не забудьте нагреть сервировочное блюдо, тарелки и соусник примерно за 15 минут до конца запекания каплуна.

В конце запекания выключите духовку и оставьте в ней птицу еще примерно на 10 минут. Положите каплуна на разделочную доску, разрежьте его и выложите куски на горячее сервировочное блюдо. Маслины в отдельной мисочке тоже должны быть горячими.

Поставьте форму из духовки на конфорку плиты, добавьте сок, получившийся при разрезании каплуна, сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, и 1 маленький половник горячей воды, перемешайте, хорошо прогрейте. В случае необходимости слегка посолите и поперчите. Влейте очень горячий сок в соусник, подавайте маслины отдельно.

Вы можете подать вместе с каплуном жареный картофель или свежую зеленую фасоль.

НА 8–10 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС
ВЫМАЧИВАНИЕ 2 ЧАСА
ВАРКА 3 ЧАСА 45 МИНУТ

Кассуле по-лангедокски

Cassoulet languedocien

1 кг сухой белой фасоли «кокот»
10 г соли
250 г сала от постной грудинки
250 г свежей шкурки от сала
1 морковь среднего размера
1 луковица среднего размера
1 гвоздика
букет гарни (петрушка, тимьян, лавровый лист)
800 г свинины (толстый край)
4 куска гусятины из гусиной тушенки
4 луковицы среднего размера
3 зубчика чеснока
5 ст. ложек упаренного томатного пюре
1 сырая чесночная колбаса весом 200 г
2 ст. ложки белых панировочных сухарей
соль, перец

Переберите и тщательно промойте фасоль, замочите в воде на 2 часа, слейте воду, положите фасоль в большую кастрюлю, влейте 4л холодной воды и положите сало. Медленно нагрейте до кипения, снимите пену, оставьте кипеть в течение 5 минут и слейте воду. Затем приступите к варке фасоли. Для этого переложите ее в вымытую кастрюлю, залейте 2л холодной воды, добавьте 10 г соли, сало от грудинки, шкурки от ветчины, связанные в пучок, морковь, лук, в который воткнута гвоздичка, и букет гарни. Варите на очень слабом огне. Фасоль должна равномерно свариться, но не развалиться.

Обжарьте со всех сторон в сотейнике или жаровне свинину, щедро политую жиром от гусиной тушенки, а затем посоленную и поперченную. Когда свинина приобретет золотистый цвет, отложите ее в сторону на блюдо, а в тот же жир положите 4 мелко нарезанных луковицы. Лук должен медленно нагреться и сделаться беловатым.

Когда лук как бы растворится, положите к нему раздавленные зубчики чеснока, нагрейте в течение 2 секунд, добавьте томатное пюре и 100 мл воды, в которой варилась фасоль. Оставьте очень медленно кипеть на углу варочной панели в течение 5 минут.

Когда фасоль будет почти готова, достаньте морковь, лук, травы. Оставьте такое количество жидкости, чтобы она только покрывала фасоль, добавьте свинину, колбасу, куски гусятины из гусиной тушенки и жидкость, в которой обжаривался лук, вместе с чесноком.

Оставьте кипеть на медленном огне в течение 1 часа. Кипение должно быть едва заметным. Держите посудину, в которой готовите, под крышкой.

Затем отделите от фасоли все мясо, разделите свинину и свиное сало на кусочки, разрежьте также четверти гуся из тушенки, сало мелко настрогайте, колбасу разрежьте круглыми ломтиками толщиной в 3 мм и снимите с колбасы кожу.

Положите в глиняную посудину, в которой готовилось ваше блюдо, половник фасоли и жидкость, в которой она варилась. Выложите туда же несколько ложек мелко нарезанных шкурок сала, несколько ломтиков свинины и сала,

куски печенки и колбасу. Покройте сверху фасолью и продолжайте таким образом выкладывать слоями до краев посудины, чередуя мясо и фасоль. Каждый слой пересыпайте небольшим количеством перца.
Сверху должен быть слой фасоли. На нее положите ломтики сала и кружочки колбасы, посыпьте панировочными сухарями и полейте растопленным жиром от гусиной печенки. Дальше следует накрыть посудину крышкой и держать в духовке на медленном огне в течение 2 часов.
Снимите крышку за 15 минут до подачи на стол, чтобы образовалась корочка. В этот момент вода в которой готовилось блюдо, немного загустеет.

Вареная курица

Poule bouillie

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

1 курица весом примерно 2,5 кг
2 ст. ложки крупной соли
1 пучок сельдерея
6 средних морковок
3 брюквы
4 головки лука-порея
1 маленький пучок петрушки
1 помидор
1 веточка тимьяна
1/4 лаврового листа
2 средние луковицы
4 гвоздики
3 горошины черного перца
8 средних картофелин

Подготовьте курицу, свяжите ей ножки и крылышки. Подготовьте субпродукты (шею, крылышки, лапки и т.п.), так как это улучшит вкус бульона.
Выньте птицу из холодильника минимум за 2 часа до приготовления. Положите в большую кастрюлю крупную соль. Вымойте овощи и зелень. Разделите сельдерей пополам, удалите волокнистые части самых толстых веточек. Очистите морковь и разрежьте ее вдоль. Очистите брюкву. Разрежьте порей на 4 части (до начала головки). Облейте горячей водой помидор и очистите его. Свяжите тонкой веревочкой тимьян, лавровый лист и петрушку, отдельно свяжите порей и сельдерей. Очистите лук, воткните в каждую луковицу по 1 гвоздичке. Положите овощи и букет из трав в большую кастрюлю, где лежит курица и потроха, добавьте горошинки перца, залейте все холодной водой, и варите с закрытой крышкой в течение 1,5 часа.
Снимайте пену и пленку с поверхности бульона. Нагрейте сервировочное блюдо и тарелки. Очистите картофель, и добавьте его в бульон за полчаса до окончания варки.
Выньте готовую курицу, дайте стечь с нее бульону, разрежте курицу, а затем положите на сервировочное блюдо. Вокруг разложите овощи.
Не забудьте поставить на стол горчицу, корнишоны, заправки и соль, перец и свежее сливочное масло.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Индейка в горшочке

Dindonne au pot

1 индейка весом примерно 2,5–3 кг
1 телячья ножка
1 говяжий хвост, разрезанный на куски

ДЛЯ ОТВАРА
1 лук-порей
2 веточки сельдерея
4 средние моркови
2 луковицы
1 гвоздика
букет гарни
2 ст. ложки крупной соли
5 горошин черного перца

ДЛЯ СОУСА
12 ст. ложек орехового масла
3 ст. ложки винного уксуса
1 небольшой пучок кервеля
соль, перец

Выньте из холодильника индейку, телячью ножку и говяжий хвост за 2 часа до начала приготовления. Выпотрошите индейку и перевяжите ее бечевкой.

Приготовьте отвар для варки индейки: разрежьте порей на 4 части вдоль и тщательно промойте теплой водой, удалите волокнистые части веточек сельдерея, очистите морковь, помойте ее и разрежьте пополам вдоль, очистите лук и в каждую из луковиц воткните 1 гвоздику, подготовьте букет гарни.

Налейте в большую кастрюлю 4 л холодной воды, положите туда все овощи и букет гарни, добавьте соль и перец. Положите в эту же кастрюлю индейку, телячью ножку и разрезанный говяжий хвост, варите с закрытой крышкой. Снимайте с помощью шумовки пену, которая образуется на поверхности воды.

За 30 минут до конца варки мяса приготовьте рис-пилаф, используя при этом несколько половников бульона, в котором варится индейка. Этот рис вы будете использовать в качестве гарнира.

В соуснике приготовьте соус. Промойте кервель и нарежьте его ножницами на крупные куски, но положите его в соус только тогда, когда будете подавать блюдо на стол. Используйте всегда перец из мельницы для перца, он обладает лучшим вкусом. Нагрейте сервировочное блюдо и тарелки примерно за 15 минут до того, как садиться за стол.

Когда индейка и остальное мясо будут готовы, порежьте их и выложите на сервировочное блюдо. Подавайте очень горячим, на гарнир подайте рис.

Очень хорошо будет предложить каждому из ваших гостей небольшую чашку вашего вкуснейшего бульона и ломтики поджаренного деревенского хлеба.

НА 6–8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

Цыпленок в жаровне

Poulet cocotte

2 ломтика сала
1 цыпленок весом примерно 1,4–1,6 кг, рекомендуются цыплята марки de Bresse
6 маленьких белых луковичек
1 кг мелкого молодого картофеля
60 г сливочного масла
1 ст. ложка оливкового масла
тимьян
соль, перец

Это блюдо готовится чаще всего весной, поскольку весной в продаже есть мелкий молодой картофель.

Замочите сало в теплой воде, чтобы удалить избыток соли (предварительно снимите с сала шкурку).

В наше время цыплят продают уже потрошеными, иногда вам только остается удалить сердце, печенку, желудочек и легкие. Вы должны делать это очень осторожно, чтобы не раздавить желчный пузырь, соединенный с печенью, иначе ваше блюдо будет горчить. Сначала нужно удалить желчный пузырь, потом печенку промывают и обсушивают. Желудочек разрезают посередине, чтобы удалить мешок, расположенный внутри, потом моют и тоже обсушивают.

Опалите цыпленка на огне, чтобы удалить остатки перьев. Оботрите ломтики сала и обложите ими всего цыпленка. Тщательно перевяжите курицу веревочкой и чуть-чуть посолите, потому что сало уже соленое.

Очистите мелкие луковички, поскребите картофель маленьким кухонным ножом, вымойте картофель и оботрите его салфеткой.

В чугунной жаровне на сливочном масле (30 г) обжарьте цыпленка до золотистого цвета с каждой стороны в течение примерно 20 минут, затем положите в жаровню печенку и желудочек.

В другой жаровне, меньшего размера, растопите оставшееся сливочное масло, добавьте 1 ст. ложку оливкового масла и тимьян, нагрейте. Когда содержимое побелеет, положите туда лук и картофель, оставьте еще примерно на 20 минут на огне. Перемешивайте деревянной ложкой, посолите и поперчите. Затем снимите с огня, удалите жир, который находится в жаровне, и положите лук и картофель в жаровню с цыпленком, оставьте на огне еще на 15 минут.

Готового цыпленка разрежьте и выложите на горячее сервировочное блюдо, вокруг положите луковички, картофель и сало. Мясной сок налейте в соусник, предварительно разбавив небольшим количеством кипящей воды.

НА 3–4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Фазан, фазанья курочка или молодая цесарка с каштанами

Poule faisane ou faisan ou pintadeau aux marrons

1 кг каштанов
1 фазан или 1 молодая цесарка
2 ломтика сала
100 г сливочного масла
соль, перец

Ощипайте птицу перед готовкой. Каштаны лучше всего начать чистить накануне, а затем их следует оставить на ночь в холодильнике. В таком случае они не полопаются, когда вы положите их в сливочное масло. Для жарки возьмите черную жаровню (из чугуна) или чугунную эмалированную. В конце приготовления вашего блюда используйте пергаментную бумагу, чтобы сохранить влагу и придать дичи сочность, поскольку иначе такая дичь может подсохнуть.

Каштаны: удалите верхнюю скорлупу с помощью маленького кухонного ножа, потом положите каштаны в кастрюлю с холодной соленой водой. Слишком много воды не нужно. Доведите до кипения кастрюлю с открытой крышкой, потом варите 5 минут и выключите. Оставьте каштаны в горячей воде и, как только сможете терпеть температуру пальцами, начинайте снимать с них вторую кожицу. Когда каштаны остынут, положите их в герметично закрывающуюся посудину и оставьте до следующего дня в холодильнике. Фазан: после того как вы ощипали фазана, опалили и выпотрошили, опалите его еще раз, оберните двумя длинными тонкими ломтиками сала и обвяжите веревочкой. В жаровне растопите сливочное масло, посолите, поперчите, не забывая при этом, что сало уже соленое. Положите птицу в горячее сливочное масло, обжарьте со всех сторон на среднем огне в течение примерно 20 минут, затем намажьте сливочным маслом одну сторону листа пергаментной бумаги, положите этот лист на вашу жаровню стороной, намазанной маслом, вниз, накройте сверху крышкой, жарьте примерно 25 минут, время от времени переворачивая птицу.

Нагрейте сервировочное блюдо. Очищенные каштаны потушите в сливочном масле в течение 10 минут, посолите, если нужно, поперчите с помощью мельницы. Когда птица будет готова, разрежьте ее и выложите на сервировочное блюдо, вокруг разложите каштаны.

НА 4–5 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

Цыпленок в сливочном соусе по-Луански

Poulet de Bresse sauté à la crème comme à Louhans

1,4 кг отварного или жареного цыпленка
8 белых луковичек-малышек
1 морковь
60 г (4 ст. ложки) сливочного масла
3 нечищеных целиковых зубчиков чеснока
1 ст. ложка муки
½ бутылки сухого белого вина (желательно «Макон»)
500 мл воды
Букетик гарни (тимьян, ¼ лавровый лист, петрушка, лук-порей и сельдерей)
200 мл крем-фреша или густых сливок или смеси из 2 яичных желтков, 4 ст. ложки крем-фреша или густых сливок,
1 ст. ложка лимонного сока
соль и перец по вкусу

Для приготовления этого блюда избегайте пользоваться слишком большой жаровней. На разделочной доске разрежьте цыпленка на 8 частей, посолите и поперчите получившиеся куски. Разрежьте также на мелкие куски хребет и ребра (кости). В сотейнике растопите сливочное масло, затем в три приема обжарьте в нем куски цыпленка до золотистого цвета. Начинайте с крыльев и белого мяса, потом выньте их. Затем положите окорочка цыпленка, а после них – лук, чеснок, морковь, нарезанную кружочками. Когда все это изменит цвет, выньте только куски цыпленка, замените их костями, а лук, чеснок и морковь оставьте в сотейнике. Держите на огне примерно 5 минут.

После этого положите в сотейник все куски цыпленка, насыпьте на них 1 столовую ложку муки, перемешайте, влейте белое вино и положите букет гарни. На сильном огне держите 20 минут до упаривания $^{2}/_{3}$ жидкости. Выньте куски цыпленка и лук, положите в глубокую тарелку, закрыв сверху другой тарелкой, чтобы они не остыли. Держите сотейник с остальным на сильном огне. Упарьте жидкость в сотейнике еще наполовину.

Нагрейте сервировочное блюдо. Над кастрюлькой пропустите жидкое содержимое сотейника через дуршлаг с мелкими дырочками, доведите полученную жидкость до кипения, добавьте сливки, варите еще 3–4 минуты, чтобы получить легкий и маслянистый соус. Уменьшите температуру плиты до минимума. Когда приготовление цыпленка закончится, выложите куски его на горячее сервировочное блюдо и полейте соусом.

Примемчание. Положите в миску 2 яичных желтка, добавьте 2 ст. ложки сливок, тщательно перемешайте, постепенно, медленно влейте 1 половник горячего соуса, который нужно интенсивно перемешивать с помощью сбивалки. Влейте полученную жидкость в сотейник, добавьте туда же куски цыпленка и лимонный сок, нагрейте, но не до кипения.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 30 МИНУТ

Петух в красном вине Жюлиенас

Coq au vin de juliénas

1 петух весом 2,2–3 кг
150 г тонкого сала
200 г шампиньонов
40 г моркови
8 маленьких луковиц
2 зубчика чеснока
1 большой помидор
1 головка порея
кровь петуха
40 г сливочного масла
1 ст. ложка муки
1 маленький стакан коньяку
1,5 бутылки красного вина juliénas
соль, перец
Дополнительно: эстрагон

Купите петуха за несколько дней до приготовления и попросите, чтобы вам оставили его кровь.

На разделочной доске разрежьте петуха на 8 частей, разрежьте также кости (хребет и ребра) и шею на мелкие кусочки (они улучшат вкус вашего блюда), посолите. Снимите шкурку с сала и нарежьте сало на кубики.

Удалите покрытые землей ножки шампиньонов, быстро промойте грибы в холодной воде. Очистите морковь, лук и 2 зубчика чеснока, при этом один из них оставьте «в рубашке». Облейте горячей водой помидор, снимите с него кожицу. Подготовьте букет гарни. Мелко нарежьте печенку, сердце, легкие и очищенный зубчик чеснока, положите в миску и добавьте туда кровь петуха. Оставьте до момента приготовления соуса.

В большой кастрюле растопите сливочное масло и обжарьте куски петуха (в том числе куски костей: хребет и ребра) вместе с салом и луком примерно в течение 7 минут, потом добавьте разрезанный на 4 части помидор, морковь, шампиньоны, лук, букет гарни и зубчик чеснока «в рубашке». Томите на среднем огне 5–7 минут. Добавьте 1 ложку муки, перемешайте деревянной ложкой, варите еще 5 минут, потом добавьте коньяк, снова перемешайте, влейте красное вино. Тушите 35–45 минут с закрытой крышкой. Выньте куски петуха, а также овощи и сохраняйте их горячими. Выньте и выбросьте кости.

Пропустите соус через дуршлаг с мелкими дырочками, потом доведите эту жидкость до кипения, добавьте печенку, сердце, легкие, чеснок и кровь. Варите несколько минут, перемешивая и не доводя до кипения, пока соус не загустеет. Положите в этот соус куски петуха и овощи. Посолите, поперчите, если нужно.

Подавайте очень горячим с макаронами на гарнир.

Утка с репой

Canard aux navets

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 35 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

1 утка весом примерно 1,8 кг
по 3 веточки петрушки, тимьяна
лавровый лист
100 г тонкого сала
3 маленькие луковички лука-шалота
3 утиные печенки или от другой птицы
1 хрустящий хлебец
1 яичный желток
1 щепотка смеси пряностей
40 г сливочного масла
1 ст. ложка коньяка
соль, перец

ДЛЯ РЕПЫ
800 г репы (лучше черной)
25 г сливочного масла
200 мл сливок
мускатный орех
соль, перец

Не забудьте, готовя вашу утку, удалить ключицу (косточку в форме буквы V, находящуюся перед желудком), которая будет мешать разрезанию птицы. Если не можете раздобыть утиные печенки для фарша, то используйте печенки другой птицы. Нагрейте духовку, выпотрошите и опалите утку, посолите ее внутри и снаружи, отложите в сторону печенку, сердце и легкие, которые послужат для приготовления соуса.

Вымойте петрушку, удалите стебли, оставьте только листья. Снимите шкурку с сала, разрежьте сало на довольно крупные кусочки, добавьте 2 очищенные луковицы, а также 3 печенки от другой птицы (а печень из утки нужна для того, чтобы сделать льезон к соусу). Растолките хрустящий хлебец, нарежьте немного тимьяна, измельчите половину лаврового листа и добавьте петрушку. На сервировочной доске мелко нарежьте эту смесь с помощью ручной овощерезки, положите эту смесь в миску, добавьте яичный желток и посыпьте сверху специями. Все тщательно перемешайте. Положите полученный фарш внутрь утки. С помощью толстой иголки и тонкой веревочки тщательно зашейте утку, положите ее в смазанную форму для духовки, добавьте пол-литра воды и поставьте в духовку запекаться на 30 минут.

Теперь немедленно займитесь подготовкой репы. Очистите репу очень тщательно, быстро промойте и разрежьте на кусочки, которые должны быть как можно более тонкими. В кастрюлю с кипящей соленой водой положите нарезанную репу и варите примерно 7 минут, чтобы бланшировать ее. Слейте воду. Смажьте маслом форму для запекания, равномерно разложите порезанную репу, полейте сверху сливками, посолите, поперчите, потрите немного мускатного ореха. Запекайте в горячей духовке (одновременно с уткой) в течение примерно 20 минут. Будете подавать эту репу в той посуде, в которой она запекалась.

Когда утка запечется, выложите ее на разделочную доску, чтобы разрезать. Сохраните весь сок, который вытечет из утки при ее разрезании. Первым делом отрежьте окорочка, которые надо положить в духовку в посудине, в которой готовили утку. Внутренние стороны окорочков теперь должны

быть повернуты наружу для образования корочки во время завершения запекания.

Аккуратно отрежьте мясо от грудки. Его надо положить на горячее блюдо или в большую круглую тарелку, которая будет поставлена в кастрюлю с горячей водой. Выложите фарш в центре этой тарелки. Мелко нарежьте утиную печенку, сердце, легкие и 1 луковицу, посолите, поперчите. Положите в маленькую кастрюлю, добавьте 1 ст. ложку коньяка. Кипятите эту смесь в течение нескольких минут. Выньте форму для запекания из духовки, положите окорочка поверх фарша и грудок. Добавьте в форму, в которой запекали утку, мясной сок, вытекший при разрезании утки, положите туда же печенку, сердце и легкие, которые перед этим нужно растолочь со сливочным маслом, нарезанным кусочками. Все хорошо перемешайте, соус при этом должен загустеть. Подавайте очень горячим в соуснике.

Цыпленок по-баскски

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 50 МИНУТ

Poulet basquaise

1 фермерская курица, нарезанная на 12 кусочков
Около 100 мл (½ стакана) разведенного оливкового масла
2 крупные головки репчатого лука
1 кг томатов
5 зубчиков чеснока
250 г (4 толстых куска) байонского окорока или любого копченого окорока
1 кг перца эспелетт или другого мелкого красного стручкового перца или средне жгучего перца чили
соль и свежемолотый перец по вкусу

В кастрюле нагрейте 50 мл разведенного оливкового масла и подрумяньте кусочки куриного мяса. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте мясо на медленном огне в течение 15 минут. Порезать перец на полоски.

Репчатый лук очистите от шелухи и нарежьте тонкими кольцами. Томаты очистите от кожицы и удалите семена. В кастрюле для соте нагрейте оставшееся масло и в течение 15 минут обжаривайте лук. Затем добавьте томаты, приправьте их солью, перцем и тушите, пока они не станут мягкими. Затем отставьте овощи в сторону, но держите их в теплом месте.

Чеснок очистите от шелухи и нарежьте. Добавьте к кусочкам куриного мяса. Окорок нарежьте соломкой и выложите в кастрюлю с кусочками куриного мяса. Тушите 20 минут.

Размягченные томаты переложите на теплое блюдо для сервировки. Поверх выложите мясо, затем посыпьте кусочками окорока и украсьте перцем чили. Если вы предпочитаете перец эспелетт, то его тоже можно использовать как в свежем, так и в сушеном виде, но предварительно удалите семена.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Цесарка или куропатка с капустой

Pintade ou perdreaux au chou

1 кочан зеленой капусты
3 моркови
150 г сала

ПРИПРАВЫ
1 веточка свежего тимьяна
или 2 веточки сухого тимьяна

Это блюдо можно приготовить из цесарки или из куропатки. Если речь идет о куропатках, добытых на охоте, ощипывайте их непосредственно перед приготовлением этого блюда.

Выбирайте плотный кочан савойской капусты. Чтобы обжаривать дикую птицу, лучше всего используйте жаровню из эмалированного чугуна.

Первым делом приготовьте капусту: удалите кочерыжку и крупные листья, потом разрежьте капусту на 4 части, промойте в горячей воде и слейте воду. Очистите и вымойте морковь, разрежьте каждую вдоль на 4 части.

В кастрюлю с соленой кипящей водой положите капусту и морковь, варите 15–20 минут, добавьте туда же сало, удалив с него шкурку и разрезав его на мелкие кубики. Добавьте пучок ароматов. Когда капуста сварится, слейте воду. Выложите капусту в блюдо для запекания и поместите ее в духовку на 10 минут, чтобы вся вода, которая остается в капусте, испарилась. Держите капусту, морковь и сало горячими.

Очистите и выпотрошите цесарку или куропатку, аккуратно удалите печень, стараясь не раздавить желчный пузырь, обмотайте двумя длинными и узкими ломтиками сала и перевяжите тонкой веревочкой. Посолите, поперчите, не забывая при этом, что сало уже соленое. В жаровне растопите 60 г сливочного масла. Когда масло образует пену, положите туда птицу, обжарьте с каждой стороны до золотистого цвета на среднем огне в течение примерно 10 минут.

Нагрейте сервировочное блюдо. Накройте жаровню крышкой и держите на слабом огне 20–25 минут, время от времени переворачивая в ней готовящуюся птицу. В это время обжарьте с оставшимся сливочным маслом сало, капусту и морковь.

Когда закончите тушить птицу, выключите плиту и оставьте жаровню на плите с закрытой крышкой еще примерно 5 минут. Разрежьте птицу и выложите куски на сервировочное блюдо, разложив вокруг кусочки сала, капусту и морковь. В сок, оставшийся в жаровне, влейте полполовника горячей воды, попробуйте на вкус и при необходимости посолите и добавьте немного перца (один или два оборота ручки мельницы). Подавайте мясной сок в соуснике.

Грудки молодой цесарки со сливками

Suprêmes de pintadeau à la crème

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА 10 МИНУТ

цесарка весом примерно 1,4 кг
200 г свежего шпината, ярко-зеленого и с большими листьями
1 ломтик ветчины (ветчина должна быть вареной и достаточно жирной)
40 г сливочного масла
соль, перец

ДЛЯ СОУСА
букет гарни
4 средние моркови
1/2 стакана портвейна
1 ст. ложка крупной соли
5 горошин черного перца
100 мл густых сливок

Отрежьте мясо от грудки и отложите в сторону, выньте кости из остальной части цесарки, кроме ножек. Разложите кости, ножки и компоненты бульона в кастрюлю, влейте 1 л холодной воды и варите 40 минут с момента закипания. Вскипятите отдельно 1 л воды, всыпав в нее соль. Тщательно вымойте листья шпината и бланшируйте их в течение 3 минут с момента закипания. Выньте листья шпината с помощью шумовки, разложите их на чистой салфетке и промокните, стараясь не рвать листья, затем отложите их в сторону.

На разделочной доске надрежьте каждую половинку грудки посередине, посолите, поперчите, затем вложите половину ломтика ветчины вместе с жиром в разрез, который вы сделали в грудке, и закройте, снова посолите и поперчите снаружи. Заверните грудки в листья шпината, положите на каждую грудку кусочек сливочного масла и заверните в пленку для запекания, завязав концы.

Когда бульон будет готов, положите в него грудки и варите 8 минут, затем выньте и держите горячими. Нагрейте 2 сервировочные тарелки.

Отцедите бульон, а ножки оставьте для другого блюда. Вновь доведите бульон до кипения и максимально упарьте его. Когда из бульона начнет образовываться желе, добавьте к нему свежие сливки. Как следует перемешайте, доведите до начала кипения, попробуйте на вкус и добавьте соль и перец, если нужно. Затем снимите с грудок листья шпината, в которые они были завернуты, и положите грудки в получившийся у вас соус на 2 минуты, не доводя до кипения.

Подавайте в горячих тарелках.

Холодные ножки вы можете подать с зеленым салатом или заправками на следующий день.

Грудки можно готовить и не заворачивая их в листья вообще либо с листьями капусты, которые надо готовить так же, как листья салата.

Фаршированный цыпленок в горшочке

Poule au pot béarnaise

НА 5–6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 45 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 3 ЧАСА

1 потрошеная курица весом около 2 кг, но с печенью и потрошками
1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
1 стебель сельдерея
кошерная соль
несколько горошков перца
6 шт. моркови
6 клубней репы
4 лука-порея
3 крупных картофелины
1 маленький кочан капусты
свежемолотый перец

ДЛЯ НАЧИНКИ

250 г байонского окорока или любого копченого окорока
130 г черствого хлеба
10 веточек петрушки
2 веточки эстрагона
1 зубчик чеснока
1 лук-шалот
2 яичных желтка
соль и перец по вкусу

Репчатый лук очистите от шелухи и нашпигуйте чесноком. Большую кастрюлю наполните 12 стаканами (3 л) воды. Выложите репчатый лук, стебель сельдерея, куриные потрошка, добавьте кошерную соль и горошки перца. Доведите до кипения, снимите накипь и варите на очень слабом огне в течение 30 минут. Процедите бульон и снова перелейте в кастрюлю.

Приготовьте начинку: с кусочков хлеба срежьте корочки и замочите в небольшом количестве бульона. Листья петрушки и эстрагона отделите от стеблей и измельчите их. Очистите и порубите зубчики чеснока и лука-шалота. Мелко нарежьте окорок и куриную печень. Вместе с чесноком, луком-шалотом и пряностями переложите в емкость и хорошо перемешайте все ингредиенты. Отожмите излишки бульона из хлеба и добавьте в начинку вместе с яичными желтками. Снова хорошо перемешайте и приправьте солью и перцем.

Начинкой нафаршируйте курицу. Зашейте отверстие и поместите курицу в бульон. Варите на медленном огне 2 часа 30 минут.

Очистите морковь, репу, лук-порей, картофель и капусту и промойте овощи. Капустные листья в течение 10 мин. бланшируйте в подсоленной кипящей воде. Затем промойте листья под струей холодной воды, чтобы освежить их, и обсушите.

За 45 минут до приготовления курицы выложите в ту же кастрюлю все овощи, кроме картофеля. Картофель отваривайте в отдельной емкости в подсоленной воде в течение 30 минут.

В тостере подрумяньте несколько кусочков деревенского хлеба и подавайте вместе с похлебкой. Разделайте курицу и подавайте вместе с овощами, приправив кошерной солью и свежемолотым перцем.

Ребрышки косули со сливками 412
Почечная часть зайца или седло косули с горчицей 412
Заяц в винном соусе с кровью 415
Фаршированные молодые куропатки, как их готовят в Лимузене 417
Седло зайца, соус пуаврад 419
Фрикасе из дикого кролика с белым вином 420
Жареный фазан 423
Жареный кролик по-лионски 424
Рагу из кролика или зайца 425
Куропатки с капустой 426
Кролик с дижонской горчицей 429

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

Ребрышки косули со сливками

Côtelettes de chevreuil à la crème

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 25 МИНУТ

6 ребрышек косули с мясом толщиной минимум 4 см
1 щепотка перца паприка
40 г сливочного масла
6 крутонов
100 мл мадеры
300 мл густых сливок
1 ч. ложка лимонного сока
пюре из каштанов
соль, перец

Посыпьте ребрышки паприкой, солью и перцем. Жарьте их на сильном огне в сливочном масле (10 г).
Выложите на блюдо, чередуя их с крутонами того же самого размера, обжаренными на сливочном масле.
Влейте мадеру в сок от жарки ребрышек, упарьте до двух ст. ложек, добавьте густые сливки. Кипятите несколько минут. Сливки при этом сначала станут более жидкими, потом упарятся и загустеют. Снимите с огня, добавьте в соус 30 г свежего сливочного масла и в конце влейте лимонный сок. Проверьте, достаточно ли соли, протрите через мелкое сито на котлеты и подавайте с пюре из каштанов.

Почечная часть зайца или седло косули с горчицей

Râble de lièvre ou selle de chevreuil à la moutarde

ДЛЯ 4–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА:
КРОЛИК 18–20 МИНУТ
КОСУЛЯ 35–40 МИНУТ

2 куска почечного мяса зайца по 400 г каждый (почечная часть зайца – это мышцы спины в области крестца, а также кусок крестцовой кости. – *Прим. перев.*)
или 1 седло косули весом около 800 г
100 г дижонской горчицы
100 г сливочного масла
1 веточка тимьяна
¼ лаврового листа
2 зубчика чеснока «в рубашке»
250 мл белого вина
200 мл сливок
соль, перец

Если трудно найти свежую дичь, можете купить замороженную. Прежде чем начать готовить это блюдо, внимательно прочитайте инструкции на упаковке и следуйте этим инструкциям.
На разделочной доске посолите и поперчите мясо, потом с помощью маленькой ложечки намажьте толстым слоем горчицы всю поверхность этого мяса.
Положите в жаровню сливочное масло, растопите его и, когда образуется пена, положите туда мясо, добавьте тимьян и лавровый лист, связанные друг с другом тонкой веревочкой, а также чеснок «в рубашке». Обжарьте с каждой стороны до золотистой корочки в течение примерно 20 минут.
Нагрейте сервировочное блюдо. Когда дичь зажарится, добавьте к мясному соку белое вино, хорошо размешайте, потом влейте сливки, не доводите до кипения. Попробуйте на вкус и, если нужно, добавьте соль и перец. Это блюдо хорошо подать с лепешкой из тертой сырой картошки или с лисичками.

Заяц в винном соусе с кровью

Civet de lièvre

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
1 ЧАС 35 МИНУТ

1 молодой заяц весом примерно 1,5 кг
1 щепотка лаврового листа
1 щепотка мелко растолченного тимьяна
125 г свежего сала от свиной грудинки
200 г лука
200 г моховиков или, если их нет, то обычных шампиньонов
200 мл сухого белого вина
400 мл сока от телятины
35 г темной заправки (20 г сливочного масла, 15 г муки)
1 щепотка чеснока
1 пучок листьев петрушки
200 г свежих сливок
10 крутонов, вырезанных в форме сердечек и обжаренных в сливочном масле
соль, перец

Обдерите зайца, выпотрошите его и тщательно соберите кровь, которая накапливается вокруг легких и в горле. Сохраните печенку, удалив из нее желчный пузырь.

Разрежьте зайца на куски, положите их в блюдо, посыпьте мелкой солью, свежим молотым перцем, добавьте щепотку цветков тимьяна и размельченный лавровый лист. Добавьте также луковицу, нарезанную кружочками, оливковое масло. Все перемешайте и оставьте зайца вымачиваться на 3 часа. В течение этого времени иногда переворачивайте куски.

Нагрейте в жаровне с толстыми стенками сливочное масло. Жаровня должна быть достаточно большой, чтобы в ней поместился заяц. Когда сливочное масло достаточно нагреется, поместите туда же сало от свиной грудинки, нарезанное крупными кусочками. Сало надо предварительно положить в 500 мл холодной воды, прокипятить его в течение 5 минут, слить и обтереть кусочки сала салфеткой.

Когда кусочки сала наполовину обжарятся, добавьте мелкие луковички, доведите их на медленном огне до золотистого цвета, потом выложите туда же хорошо промытые и очищенные шампиньоны, посолите щепоткой мелкой соли, поджарьте на сильном огне и выньте с помощью шумовки. Оставьте на тарелке. В том же сливочном масле и расплавленном сале (если нужно, сало можно добавить) обжарьте до золотистого цвета лук и морковь, нарезанные на четыре части, посыпьте их мукой, перемешайте и продолжайте мешать деревянной ложкой, держа на слабом огне до тех пор, пока мука не приобретет темно-золотистый цвет.

В этот момент выложите куски зайца, с которых слили жидкость и обсушили, обжарьте их в этой подливке, продолжая непрерывно перемешивать ложкой.

Когда мясо схватится и затвердеет, всыпьте сверху растолченный чеснок, перемешайте и влейте до краев посудины красное вино. Доведите до кипения, непрерывно перемешивая, чтобы соус хорошо загустел и в нем не было

комочков. Проверьте, достаточно ли соли, положите букет гарни, закройте крышкой, поставьте в духовку и держите там на медленном огне в течение 45 минут.

Декантация

Поставьте жаровню на стол, на котором лежит какая-нибудь дощечка или специальная подставка, приготовленная для этой цели. Рядом поставьте другую жаровню. С помощью шумовки выньте куски зайца и, пользуясь вилкой, переложите их в другую жаровню.

Положите поверх кусков зайца кусочки сала, мелкие луковички и шампиньоны, а сверху через сито с очень мелкими отверстиями полейте соусом, тщательно протирая через сито лук, морковь и ароматы из букета гарни. Доведите до кипения, проверьте еще раз, достаточно ли соли, если нужно, добавьте. Накройте крышкой и поставьте в духовку при средней температуре, чтобы очень слабо кипело в течение 45 минут.

Протереть печенку через мелкое сито, размещенное над тарелкой. Добавьте печенку к крови, влейте коньяк и густые сливки и тщательно все перемешайте.

Потом загустите соус.

Когда соус будет готов, достаньте его из духовки и поставьте на поверхность плиты, в угол, где соус не будет кипеть. Постепенно в кровь, при интенсивном перемешивании взбивалкой, влейте половник приготовленного соуса. Эта смесь будет нагреваться постепенно, и поэтому в ней не образуется комочков, как случилось бы, если бы нагревание было очень резким. Весь соус выложите на сито с очень мелкими дырочками и протрите содержимое сита так, чтобы в нем ничего не осталось. В это время соус не должен кипеть.

После того как все компоненты соуса смешаны, поставьте его на слабый огонь, не переставая покачивать жаровню и держать на слабом огне до тех пор, пока не появятся первые признаки закипания.

Выложите приготовленного в соусе зайца в глубокое блюдо, разложите вокруг крутоны, а в середину насыпьте щепотку свежей, мелко нарезанной петрушки.

Соус должен быть густым, маслянистым, черного цвета, с легким сероватым оттенком.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ЖАРКА 50 МИНУТ

Фаршированные молодые куропатки, как их готовят в Лимузене

2 молодых куропатки

Perdreaux farcis à la limousine

ФАРШ

1 маленькая луковица
2 луковицы шалота
100 г ножек белых грибов, которые используются как гарнир
2 печенки куропаток
2 печенки от птицы
30 г сливочного масла
50 г сырой ветчины
30 г хлебных корок, замоченных в молоке или в бульоне и отжатых
1 яйцо, взбитое в омлет
$^1/_2$ ч. ложки мелко нарезанной петрушки
1 щепотка специй
соль, перец

Фарш

Обжарьте в сливочном масле в маленьком сотейнике лук репчатый и лук-шалот, нарезанные мелкими кусочками, добавьте туда ножки белых грибов, которые нужно очень мелко порубить, посолите, перемешайте, поставьте на огонь на 2 минуты и дайте остыть. Печенки куропаток и какой-нибудь другой птицы обжарьте в сливочном масле до затвердения, чтобы они оставались с кровью. Добавьте к ним ветчину, белые грибы, которые должны быть очень мелко нарезаны, хлеб, яйцо, нарезанную петрушку, соль, перец и специи. Нафаршируйте этой смесью двух куропаток, которых изнутри обязательно нужно посолить.

Куропаток надо связать, посолить и завернуть в ломтики сала, подложив под каждый из этих ломтиков виноградный лист.

Удалите с сала шкурку, нарежьте сало мелкими кусочками, положите их в 1 л холодной воды, прокипятите в течение 5 минут, слейте воду и обсушите.

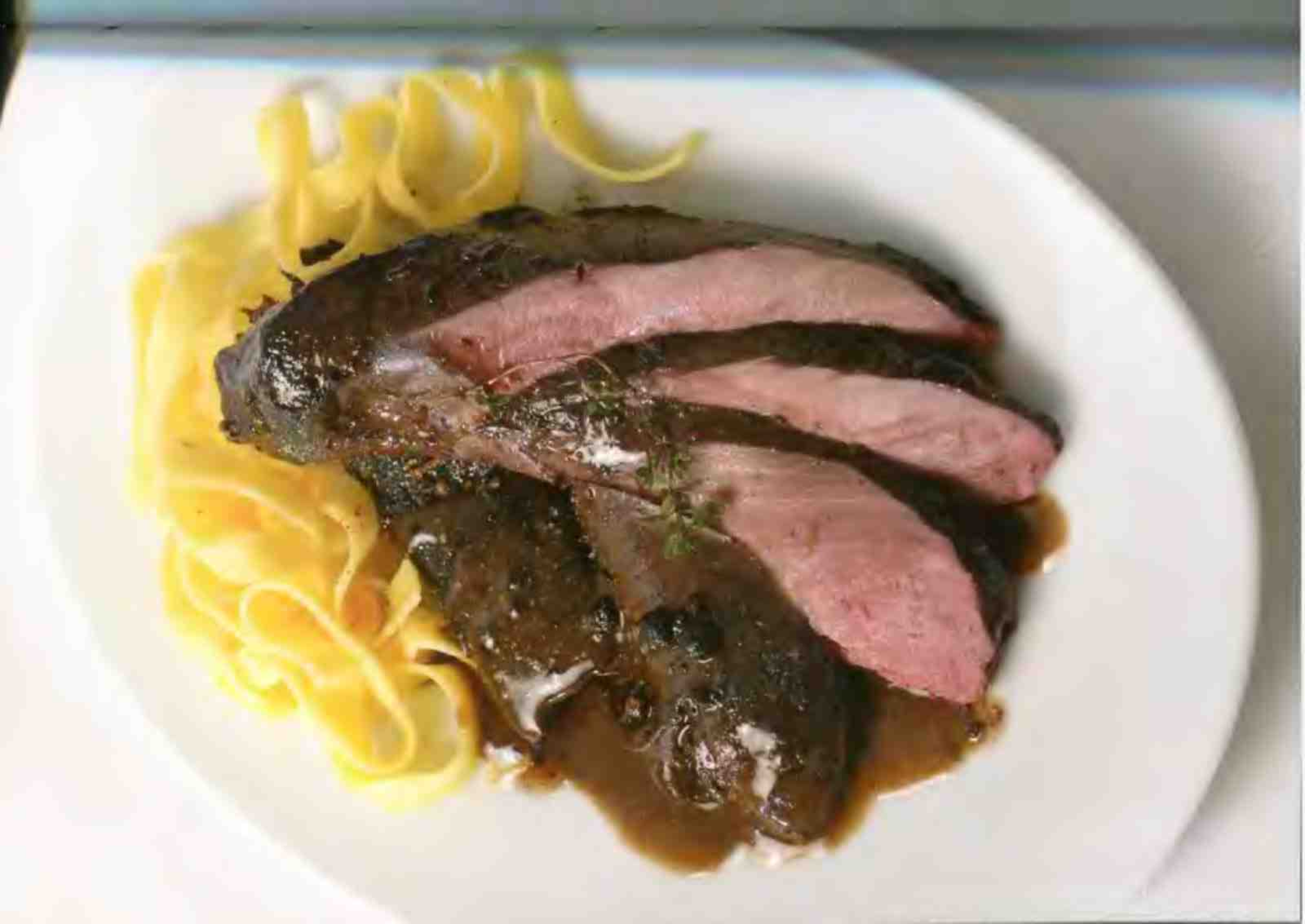
ГАРНИР

2 ломтика сала
2 виноградных листа
125 г сала от постной свиной грудинки
30 г сливочного масла
200 г свежих белых грибов
2 ст. ложки оливкового масла
2 ст. ложки сока от телятины
1 щепотка мелко нарезанной петрушки
соль, перец

Обжарьте эти кусочки в сливочном масле в керамической посудине, которую можно ставить в духовку и в которую поместятся куропатки. Кусочки сала выложите на тарелку. На их место положите куропаток и обжарьте их со всех сторон.

Нарежьте оставшиеся белые грибы ломтиками как эскалопы, посыпьте их солью и перцем, обжарьте в сковородке в очень горячем растительном масле, достаньте из масла, смешайте с ними кусочки сала и разложите их вокруг куропаток. Накройте крышкой и жарьте в очень горячей духовке в течение 25 минут.

За несколько секунд до конца жарки влейте в кастрюлю сок от телятины, присыпьте щепоткой мелко нарезанной петрушки, закройте крышкой, доведите до кипения, кипятите 1 минуту на конфорке и подавайте в блюде, покрытом салфеткой.



Седло зайца, соус пуаврад

Râble de lièvre, sauce poivrade

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 4 ЧАСА
ЖАРКА 1 ЧАС 20 МИНУТ

1 седло зайца
100 мл коньяка
100 г сала
100 г сливочного масла

МАРИНАД
1 бутылка бургундского вина
2 моркови
1 луковица среднего размера
тимьян
лавровый лист
соль, перец

СОУС ПУАВРАД
500 г обрезков и костей зайца
50 мл растительного масла
50 мл уксуса
1 маленький стаканчик крови зайца
200 г мирпуа (мелко нарезанная ветчина или сало, смешанные с мелко нарезанными морковью и сельдереем, обжаренные в сливочном масле. – *Прим. перев.*)
маленький букет гарни
500 г сливочного масла, обваленного в муке
10 г перца горошком
соль

Выберите хорошую почечную часть зайца, очистите ее от пленок и сухожилий, нашпигуйте тонкими кусочками сала, положите в керамическую посудину для маринада на 4 часа. Маринад состоит из бургундского вина, моркови и лука, нарезанных мелкими кусочками, тимьяна, лаврового листа и растолченного перца.

Когда маринад впитается, выньте мясо из миски и посолите. Зажарьте мясо в сливочном масле в керамической посудине. 15–20 минут для жарки достаточно (жареное мясо зайца должно оставаться розоватым).

Затем выньте мясо, выложите его на блюдо и держите около открытой дверцы духовки, покрыв фольгой, чтобы не остыло.

В посудину, в которой жарили, влейте коньяк, упарьте до половины и добавьте $^1/_2$ л высококачественного соуса пуаврад, приготовленного из обрезков и костей зайца, букета гарни и вина, которое использовалось в качестве маринада.

Разрежьте приготовленное заячье мясо на тонкие ломтики. Подавая на стол, положите эти куски поверх хребта в середине блюда.

Соус, который вы доведете до готовности, подается в соуснике. К этому блюду в качестве гарнира можно подавать пюре из каштанов. Можно использовать субиз или сельдерей и даже свежую лапшу со сливочным маслом.

Соус пуаврад

Обжарьте обрезки зайца и кости, нарезанные очень мелкими кусочками, в кастрюле. Добавьте туда же мирпуа и несколько минут жарьте с закрытой крышкой. Влейте уксус и упарьте почти досуха. Добавьте немного маринада, посолите, всыпьте растолченные горошки перца. Положите в соус букет гарни, варите на слабом огне в течение часа. Пропустите через сито, добавьте для загустения сливочное масло, обваленное в муке. Для загустения используйте кровь. Попробуйте, достаточно ли соли, затем снова пропустите этот соус через мелкое сито, перед использованием поставьте его в горячее место на водяной бане.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС 10 МИНУТ

Фрикасе из дикого кролика с белым вином

Lapin de garenne en gibelotte

1 кролик весом 1,5 кг
150 г сала от постной свиной грудинки
15 мелких луковичек
150 г шампиньонов
30 г сливочного масла
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна
2 маленькие ложки муки
2 зубчика чеснока
2 стакана сухого белого вина
сок от телятины, бульон или вода
букет гарни
мелко нарезанная петрушка
соль, перец

Разрежьте сало на крупные кусочки, положите их в 500 мл холодной воды и кипятите 5 минут. Выньте из воды и обсушите.

Очистите и ошпарьте луковицы, обсушите их. Удалите покрытую землей часть грибов, тщательно промойте грибы, не оставляя надолго в воде. Нагрейте в сотейнике сливочное масло. Сотейник должен быть достаточно большим, чтобы в него поместился кролик. Обжарьте до светло-золотистого цвета кусочки сала, добавьте лук, часто перемешивайте. Когда лук приобретет золотистый цвет, бросьте туда же шампиньоны и поджаривайте на сильном огне в течение 5 минут. Выньте шумовкой и отложите на блюдо. В том же самом сливочном масле, количество которого следует увеличить, если его стало недостаточно, обжарьте кролика, нарезанного кусками (печень следует удалить). Посыпьте его солью, перцем, лавровым листом и тимьяном, размельченным в порошок.

Затем всыпьте муку, хорошо перемешайте и нагревайте до тех пор, пока мука не станет слабо-золотистой. Добавьте к кролику раздавленный чеснок, перемешайте, влейте белое вино в таком количестве, чтобы покрыть куски мяса, сок от телятины или бульон или воду.

Положите букет гарни, потом доведите до кипения, непрерывно перемешивая. Накройте крышкой и варите на очень медленном огне в духовке в течение 30 минут.

После этого добавьте кусочки сала, лука и шампиньоны. Попробуйте, достаточно ли соли, и продолжайте обжаривать еще 25 минут. За 5 минут до того, как закончить, положите в эту посудину печенку, из которой тщательно удалите желчь.

Если из-за слабого кипения соус еще мало упарился, выложите куски кролика в глубокое блюдо, выньте букет гарни и вновь поставьте соус на несколько минут на сильный огонь, чтобы довести его до нужного объема. Полейте соусом кролика и посыпьте мелко нарезанной свежей петрушкой.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 50 МИНУТ

Жареный фазан

Faisan rôti

1 молодой фазан
сливочное масло
1 ломтик хлеба размером 25 на 12 см и толщиной 2 см
1 птичья печенка
несколько пряностей
150 г сала
1 ст. ложка хорошего коньяка
2 лимона
2 ст. ложки сока телятины, бульона или воды
соль, перец

Ощипайте фазана, опалите его, выпотрошите, посолите изнутри щепоткой соли и добавьте щепотку перца. Свяжите фазана и обложите ломтиками сала, чтобы защитить белую и нежную мякоть грудки.

Положите птицу на бок в жаровню с грилем, полейте расплавленным сливочным маслом, посолите и поперчите. Поставьте в горячую духовку на 25–30 минут в зависимости от размера фазана. Пока фазан жарится, его надо переворачивать, стараясь, чтобы грудка не оказалась на открытом огне. Часто поливайте сливочным маслом из жаровни, в которой фазан жарится.

Жарьте до розового цвета и оставьте на несколько минут в выключенной духовке до подачи на стол. Перед тем как вынимать фазана из духовки, то есть за 5 минут до того, как он будет готов, разрежьте связывающую его веревочку, удалите кусочки сала и доведите грудку до золотистого цвета. Во время этой последней быстрой операции часто поливайте фазана соком. После этого фазан будет готов к подаче на стол. Положите в середину сервировочного блюда, которое должно быть очень горячим, прямоугольный сухарик размером 25×12 см, толщиной 2 см. Можно заменить его ломтем деревенского хлеба.

Крутон должен быть обжарен или в сливочном масле, или в блюде, в котором жарился фазан. Второй способ делает крутон менее красивого цвета, но лучшего вкуса.

Намажьте этот крутон смесью следующего состава: разрежьте пополам или на три части печень фазана и печень какой-нибудь домашней птицы, посолите, поперчите, добавьте чуть-чуть пряностей. Разрежьте на кубики равное количество сала, соленого и свежего, растопите это сало в маленьком сотейнике, потом бросьте туда печенки, поставьте на сильный огонь, зажарьте. Снимите с огня, вылейте в сотейник коньяк, потом добавьте туда же сок от жарки печени. Вылейте всю эту смесь на сито над тарелкой. Протрите через сито, размешайте тщательно пюре шпателем, нанесите на крутон и положите крутон в очень горячую духовку, чтобы нанесенная на него смесь слегка запеклась на поверхности.

Затем выложите фазана на этот крутон, а на каждый конец блюда поместите пучок кресс-салата. Положите на птицу ломтик сала, в котором зажаривался фазан и который вы держали в теплом месте, с каждой стороны фазана положите половинку лимона. Подайте сок, в котором жарился фазан, в соуснике. Добавьте сок от телятины, бульон или воду. Если вы используете воду вместо бульона, то обязательно проверьте, достаточно ли в ней соли.

Резать фазана следует на столе. Сначала отрежьте две ножки, потом два крылышка, надрезая при этом грудку, затем отделите грудку от костей. Каждую из полученных пяти частей фазана поместите на часть крутона и подавайте гостям. Обычно это изысканное блюдо сопровождают картофельными чипсами или соломкой.

Жареный кролик по-лионски

Lapin sauté à la lyonnaise

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЖАРКА 50 МИНУТ

1 хороший кролик
1 помидор
150 г сала
букет гарни
2 зубчика чеснока

Купите разрезаного кролика. Облейте горячей водой помидор, очистите его и отложите в сторону. Срежьте шкурку с сала и разрежьте сало на кубики размером примерно в 1 см. Подготовьте букет гарни. Очистите чеснок (так, чтобы на нем осталась тонкая верхняя пленка), очистите лук. Отрежьте ножки у шампиньонов, промойте грибы и нарежьте на 4 части.

Посолите и поперчите куски кролика. Растопите сливочное масло в жаровне. Когда начнет образовываться пена, положите в эту жаровню куски кролика вместе с луком, чесноком, салом и букетом гарни. Поджарьте до образования золотистой корочки, перемешивайте деревянной ложкой, добавьте помидор, разрезав его на 4 части, и продолжайте жарить с открытой крышкой в течение 25 минут. За это время обжарьте шампиньоны в сливочном масле, когда вся жидкость с них испарится, добавьте грибы к кролику.

Нагрейте сервировочное блюдо за 15 минут до конца жарки. После того как вы жарите кролика в течение 25 минут, добавьте в жаровню 1 стакан белого вина, держите на очень слабом огне еще 7–8 минут с закрытой крышкой, затем выключите плиту. Оставьте блюдо в жаровне еще на 5 минут. Подавайте с картофельным пюре или с макаронами.

Рагу из кролика или зайца

Lapin en civet ou civet de lièvre

НА 6–8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 30 МИНУТ

1 крупный кролик или заяц
5 мелких луковиц
3 моркови
2 зубчика чеснока
букет гарни
200 г топленого свиного сала
1 ликерный стаканчик коньяка
кровь кролика плюс совсем немного уксуса
100 г сливочного масла
1 бутылка красного бургундского вина
2 ст. ложки муки
соль, перец

Посолите и поперчите куски мяса. Очистите лук, морковь, чеснок (1 зубчик оставьте «в рубашке». Свяжите пучок гарни. Срежьте с сала кожицу и разрежьте на кубики размером примерно 1 см.

На разделочной доске с помощью ручной резалки размельчите печенку, легкие, сердце, петрушку и очищенный чеснок, положите все в салатник, посолите, поперчите, влейте коньяк. В другой миске соберите кровь и добавьте к ней немного уксуса, отложите в сторону.

Растопите сливочное масло в сотейнике или в жаровне. Когда образуется пена, обжарьте куски кролика до золотистой корочки, при этом часто перемешивайте деревянной ложкой. Жарьте еще примерно 20 минут с открытой крышкой.

В другой кастрюле доведите до кипения красное вино. Когда на кусках мяса образуется золотистая корочка, насыпьте на них 2 ст. ложки муки и добавьте 1/2 стакана горячей воды, чтобы соус загустел. Затем вылейте на зайца или кролика кипящее вино и добавьте травы, а также чеснок «в рубашке».

Тушите с открытой крышкой на среднем огне еще 25 минут, после этого уменьшите температуру нагрева, поставив под кастрюлю рассекатель пламени, затем накройте крышкой и томите еще 10 минут.

Смешайте сливочное масло с небольшим количеством муки, отставьте в сторону. Когда потушите мясо, выложите куски кролика на сервировочное блюдо, которое следует держать горячим, поставив его на кастрюлю с горячей водой.

Пропустите образовавшийся сок через дуршлаг с мелкими дырочками и вновь поставьте вариться на среднем огне. Добавьте туда же печенку, легкие и т.д. и кровь. Если на ваш вкус соус получается недостаточно густым, добавьте сливочное масло, которое нужно растереть с мукой. Когда соус хорошо загустеет, вылейте его на кролика. Подавайте очень горячим.

К этому блюду на гарнир можно предложить свежую лапшу, а также пюре из каштанов или сельдерея. Если это рагу разогревать, оно от этого только улучшится.

Куропатки с капустой

Perdrix aux choux

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
2 ЧАСА 30 МИНУТ

1 кочан капусты
200 г сала от постной грудинки
2 куропатки
3 ст. ложки жира от птицы или свиного жира
1 морковь среднего размера
1 луковица, в которую воткнута гвоздичка
букет гарни: веточки петрушки, веточка тимьяна и кусок лаврового листа
1 сырая чесночная колбаса весом 150 г
1 л бульона
6 длинных сосисок, называемых чиполата
растолченная морская соль
свежемолотый перец

Удалите увядшие или слишком зеленые листья капусты, разрежьте кочан, вырежьте кочерыжку, срежьте листья и тщательно промойте капусту, помня о мелких черных слизнях и улитках, которые могут оказаться между листьями.

Ошпарьте капусту, погрузив обтертые после мытья листья в большую кастрюлю с кипящей водой. Добавьте туда кусочек сала, кипятите 15 минут, слейте воду, удалите сало, облейте капусту холодной водой, снова обсушите и отожмите воду.

Выложите листья на большое блюдо, посыпьте растолченной морской солью и свежемолотым перцем.

В это время обжарьте куропаток до золотистого цвета в духовке с небольшим количеством жира в течение 8 минут.

Приготовьте высокую кастрюлю достаточного размера, чтобы туда поместилась капуста, куропатки и гарнир. На дно положите шкурку от сала, третью часть капусты, куропаток, морковь, лук, букет гарни, другую треть капусты, сало, колбасу и третью часть капусты, затем жир и наконец влейте бульон так, чтобы капуста была им покрыта. Поставьте вариться. Тремя ложками бульона растворите то, что осталось на дне посудины, в которой жарились куропатки, вылейте полученную смесь на капусту. Закройте белой бумагой диаметром, равным диаметру кастрюли. Эта бумага должна быть промаслена, а сверху накройте крышкой. Доведите до кипения и держите в духовке на очень медленном огне в течение 1,5 часа, таким образом потушите капусту.

Через 30 минут достаньте из кастрюли колбасу, а через 45 минут выньте сало.

Положите капусту горкой на круглое блюдо, а сверху выложите куропаток лапками кверху, спина к спине. Между ними разложите поджаренные сосиски и сало, нарезанное довольно толстыми кубиками, а вокруг выложите толстые куски колбасы и моркови, чередуя их друг с другом.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 1 ЧАС

Кролик с дижонской горчицей

Lapin à la moutarde de Dijon

1 кролик весом примерно 1,4 кг
150 г шампиньонов
букет гарни
150 г дижонской горчицы
2 маленьких ломтика сала
200 г маленьких луковиц
3 зубчика чеснока (с которых не удаляют самую верхнюю пленку)
175 г сливочного масла
белое вино
100 мл сливок
сок 1/2 лимона
соль, перец

Используйте только свежую горчицу.

Старайтесь использовать чугунную жаровню или чугунную с эмалированными дном и стенками, они лучше всего подходят для этого блюда. Чтобы переворачивать куски кролика, всегда пользуйтесь деревянной ложкой.

Вымойте грибы и разрежьте на 4 или 6 частей, в зависимости от их размера. Подготовьте букет гарни.

На разделочной доске разрежьте кролика с помощью маленького домашнего топорика или большого ножа. Вы можете попросить у мясника сделать это за вас. Посолите и поперчите мясо, намажьте горчицей и сложите в большую миску.

Срежьте шкурку с сала и нарежьте сало кубиками. Очистите луковицы. Приготовьте чеснок, оставив на каждом зубчике покрывающую его тонкую пленку. Положите в жаровню сливочное масло, растопите его, когда масло начнет пениться, положите туда кролика, сало, лук, чеснок и букет гарни. Обжарьте до золотистой корочки на сильном огне, перемешивая, так чтобы куски обжаривались с каждой стороны (примерно 20 минут). Добавьте белое вино и шампиньоны и оставьте на среднем огне примерно на 10 минут. Закончите приготовление на слабом огне в течение 15–20 минут с закрытой крышкой. Выньте куски кролика и овощи, выложите их на сервировочное блюдо и держите горячими.

Если на дне жаровни мясной сок загустел почти досуха, влейте 1 маленький половник горячей воды, хорошо перемешайте, добавьте сливки, размешайте с помощью маленькой сбивалки, доведите до кипения, добавьте сок выжатого лимона, снова перемешайте и выключите плиту.

Полейте куски кролика и овощи соусом, подавайте горячими. К этому блюду подходит гарнир из свежеприготовленной лапши, вермишели или спагетти.

Артишоки с различными соусами 432
Зеленая спаржа 435
Баклажаны по-провансальски 436
Запеканка из баклажанов 437
Сморчки со сливками 438
Капуста, фаршированная каштанами 441
Красная капуста по-эльзасски 443
Фаршированные луковицы 444
Эндивий в сливочном масле 447
Горячий порей в соусе винегрет 448
Корень сельдерея со сливками 450
Картофельная запеканка по рецепту Фернана Пуэна 451
Зеленый горошек в стручках 453
Морковь со сливками 454
Морковь с зеленым горошком 455
Глазированные морковь и репа 456
Зеленая фасоль в стручках 458
Запеканка из испанских артишоков 459
Белая фасоль по-провансальски 461
Флан из тыквы 462
Томаты по-провансальски 463
Запеканка из цветной капусты 464
Капуста брокколи 465
Лисички 466
Фаршированные кабачки 467
Овощное рагу 469
Запеканка из порея 470
Кабачки, запеченные в тесте 471
Фаршированные помидоры 472
Шпинат 474

Глазированные луковички_____475
Баялды_____477
Тушеный салат-латук_____478
Пюре из чины посевной_____479
Рататуй (овощное рагу)_____481

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ

Артишоки с различными соусами

Artichauts avec sauces diverses

4 артишока
соль
1 щепотка петрушки или кервеля

Сварите артишоки целиком, предварительно отрезав стебель на уровне листьев. Ножницами обрежьте кончики листьев первого ряда вокруг стебля и уменьшите артишоки примерно на $^1/_3$. Вымойте их, свяжите веревочкой, чтобы листья не развалились во время кипения, и погрузите в кастрюлю с кипящей водой. Остудите в течение 10 минут и слейте воду. Вновь положите артишоки в подсоленную кипящую воду и варите при довольно сильном кипении. Об их готовности судят, слегка надавив на донышко, которое должно лишь очень слабо сопротивляться давлению пальцев. Можно также попробовать оторвать нижние листья, они должны легко отделяться.

Артишоки горячие

Тщательно слейте с артишоков воду, перевернув их донцем кверху, и выложите их на сложенную салфетку. Подайте к артишокам соусник с растопленным сливочным маслом, голландским соусом, соусом муслин, со сливочным соусом, с белым соусом и т. д.

Артишоки холодные

Слейте воду с артишоков, повернутых донцем кверху, дайте остыть, выложите на сложенную салфетку, удалив листья из серединки и ненужные листья, окружающие донышко. Часть пучка листьев, которые вы удалили из середины, поместите обратно внутрь артишока кончиками вниз. В ту часть артишока, которая теперь выглядит как чашечка, положите мелко нарезанную петрушку или кервель. Подайте к артишокам холодный соус: соус винегрет, соус легкий майонез, соус майонез с горчицей или без нее, соус тартар и т. д.

ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

спаржа
соль

Зеленая спаржа

Pointes d'asperges vertes

Зеленая спаржа обычно используется как гарнир. Зеленые кончики отломайте от стеблей, толщина которых не превышает толщину карандаша. Нежная часть спаржи размером не больше 7–8 см, она обламывается, когда спаржу берут пальцами и делают этими пальцами вращательные движения, достаточно сильные, чтобы оборвать стебли. 250 г зеленой спаржи дают примерно 100 г нежных кончиков.

Отрежьте головки и соберите их в маленький пучок, связав веревочкой. Отделите нежную часть стебля, разделите ее на кусочки длиной по 1 см. Положите их в сильно кипящую, подсоленную воду, варите на сильном огне, полностью слейте воду, а затем используйте спаржу в соответствии с задуманным рецептом.

НА 1 ПЕРСОНУ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 40 МИНУТ

Баклажаны по-провансальски

Aubergines à la provençale

3 ст. ложки оливкового масла
$^1/_2$ луковицы
1 баклажан среднего размера
1 ч. ложка муки вровень с краями
$^1/_2$ зубчика чеснока
1 томат
1 щепотка мелко нарезанной петрушки
соль, перец

Нагрейте в сковородке растительное масло, слегка обжарьте в нем на медленном огне мелко нарезанный лук и добавьте баклажан, который предварительно очистили и нарезали на мелкие кубики со стороной 2 см, посолили и поперчили. Сверху посыпьте мукой.

Во время жарки неоднократно подбрасывайте баклажаны в сковородке, чтобы они меняли место и чтобы вся масса овощей в сковородке изменила цвет. В этот момент положите туда же раздавленный лезвием ножа чеснок (никогда не рубите чеснок ножом).

Нагрейте в течение 1 секунды, перемешивая на сковородке, добавьте очищенный помидор без семечек, который нужно растолочь несколькими ударами ножа.

Добавьте, если нужно, соль и перец и продолжайте жарить, слегка убавив огонь.

Томат добавил в сковородку жидкость, поэтому содержимое сковородки будет теперь подвергаться тепловой обработке другого типа: вместо того чтобы жариться, баклажан и остальные компоненты станут теперь тушиться при закрытой крышке. Они будут превращаться в пюре, и это будет продолжаться до полного испарения жидкости, примерно полчаса. Тогда баклажан, томат и растительное масло соединятся друг с другом и будут выглядеть как мармелад.

Чтобы подать это блюдо на стол, попробуйте, достаточно ли в нем соли, выложите получившееся пюре в очень горячую миску для овощей и посыпьте сверху щепотку мелко нарезанной петрушки.

Запеканка из баклажанов

Aubergines au gratin

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 20 МИНУТ

3 баклажана
2 луковицы шалота
1 луковица репчатого лука среднего размера
125 г очень белых шампиньонов
1 зубчик чеснока
2 ст. ложки томатного пюре
2 ст. ложки темного соуса или сока от телятины
30 г сливочного масла
1 ст. ложка оливкового масла
2 ст. ложки панировочных сухарей
1 ст. ложка нарезанной петрушки
соль, перец

Разрежьте баклажаны пополам вдоль, слегка надрезав мякоть кончиком ножа, и сделайте надрез вдоль всей окружности баклажана на расстоянии 3 мм от края кожи. Посолите и оставьте на 30 минут, чтобы из них вышел сок.

Слейте жидкость, оботрите баклажаны и бросьте их в кипящий фритюр. Жарьте их до того момента, когда мякоть, если взять ее ложкой, станет легко отделяться. Это произойдет примерно через 5–8 минут. Выложите на салфетку, удалите внутреннюю мякоть ложкой, стараясь не испортить кожицу. Выложите кожу рядом друг с другом темной стороной вниз на щедро смазанную сливочным маслом форму для запекания. Мелко нарежьте мякоть и сложите ее в керамическую миску.

Нарежьте ножницами лук, слегка обжарьте в половине количества сливочного масла с добавлением ложки оливкового масла. Когда лук изменит цвет, прибавить огонь, чтобы лук стал золотистым. В этот момент добавьте к нему очищенные, хорошо промытые и мелко нарезанные шампиньоны, посолите, поперчите и быстро обжарьте на сильном огне, непрерывно перемешивая деревянной ложкой. Когда из шампиньонов испарится вся жидкость, добавьте раздавленный чеснок, томатное пюре, темный соус или сок от телятины, а также мякоть баклажанов. Жарьте на слабом огне в течение 5 минут. В результате этого баклажаны должны приобрести консистенцию картофельного пюре. Для того чтобы такая консистенция появилась, нужно добавить свежеприготовленные панировочные сухари.

Снимите с огня, добавьте мелко нарезанную петрушку, остальное сливочное масло, попробуйте, достаточно ли соли, и заполните этим фаршем шкурки от баклажанов, положив фарш небольшими горками.

Посыпьте сверху панировочными сухарями, полейте тонкой струйкой растительного масла или растопленным сливочным и запеките в горячей духовке. Вынув из духовки, разлейте вокруг баклажанов кольцом темный соус или упаренный сок от приготовления телятины, в который добавлено сливочное масло. Посыпьте каждый баклажан щепоткой мелко нарезанной петрушки.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 8 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Сморчки со сливками

Morilles à la crème

500 г сморчков
1 лимон
50 г сливочного масла
100 мл сливок
соль, перец

Нарежьте сморчки на кусочки, если они очень крупные, очистите их, затем отварите в кастрюле, добавив соль, перец, лимонный сок и сливочное масло. Варите на достаточно сильном огне с закрытой крышкой в течение примерно 10 минут.

Добавьте густые сливки и дайте слегка покипеть в течение нескольких минут. В момент подачи на стол добавьте еще немного сливок, чтобы загустело или чтобы соус приобрел приятный белый цвет. Попробуйте, достаточно ли соли.

Примечание. Сморчки очень широко используются как гарнир к фрикасе из телятины и птицы, а также для приготовления закрытых пирогов, пирогов из слоеного теста, волованов и т. д.

FRAICHE
CREMEUX

Капуста, фаршированная каштанами

Chou farci aux marrons

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ
ЖАРКА 6 ЧАСОВ 30 МИНУТ

1 кочан белой капусты весом примерно 1,5 кг
500 г хороших каштанов
6 крупных луковиц
250 г сливочного масла
$^1/_5$ стакана молока
15 г соли
4 г свежемолотого перца

Это блюдо изобретено Антоненом Каремом. Оно очень вкусное и сытное, требует медленной и долгой варки (не менее 5 часов) и годится для того, чтобы подавать его на обед (второй завтрак).

Каштаны

Снимите с каштанов первую скорлупу и положите их в кастрюлю с холодной водой, накройте крышкой и нагрейте до кипения. Оставьте кипеть на медленном огне в течение 12 минут.

Снимите с огня, выньте шумовкой несколько каштанов и по мере их готовности удалите с них тонкую кожицу. Выложите на блюдо.

Фарш

Очистите лук и нарежьте его тонкими кружочками, обжарьте в 50 г растопленного масла в высокой кастрюле, в которую можно поместить целиком фаршированную капусту. Нагревайте медленно, затем накройте крышкой и оставьте на медленном огне слабо кипеть в течение получаса, не дожидаясь, чтобы лук изменил цвет. В этот момент добавьте каштаны и 125 г сливочного масла. Продолжайте жарить с закрытой крышкой на очень медленном огне, достаточно часто перемешивайте лопаткой, стараясь, насколько это возможно, не повредить каштаны.

Слабое кипение будет продолжаться не менее получаса, и в течение этого времени надо все время перемешивать каштаны, которые в конце концов постепенно приобретут вид и цвет засахаренных каштанов. Посыпьте их половиной количества соли и перца, потом выложите лук, каштаны и масло на уже использовавшееся блюдо.

Капуста

Обрежьте кочерыжку на уровне листьев и отделите завядшие и слишком зеленые листья. Положите капусту в большую посудину с кипящей водой и медленно варите

в течение получаса. Тщательно слейте воду и отожмите капусту, чтобы удалить остатки влаги.

Выложите капусту на салфетку, отогните листья до середины, в нее положите большую ложку фарша. Верните листья в их исходное положение и сверху каждого ряда листьев выложите еще ложку фарша. Когда у вас снова получится кочан, его надо связать веревочкой вокруг и два раза перевязать крест-накрест, чтобы соединились края верхних листьев. Оставьте достаточно длинные концы у веревочек, чтобы за них можно было вытащить капусту после варки.

Варка

Выложите оставшееся сливочное масло в кастрюлю, которую вы уже использовали, поместите туда капусту кочерыжкой вниз, посыпьте оставшимся перцем и солью, закройте крышкой и поставьте на очень слабый огонь. Сливочное масло будет таять, а из капусты начнет выделяться пар, который будет конденсироваться на крышке и капельками воды возвращаться на поверхность капусты. Капуста начнет очень медленно вариться, и для того, чтобы сварить ее до готовности на очень медленном огне, потребуется 5 часов.

Время от времени следует поливать капусту соком, который из нее выделяется. Старайтесь, чтобы капуста не пригорела.

Через 2,5 часа варки добавьте кипящее молоко, от которого надо отделить 4 ст. ложки. За четверть часа до подачи на стол оставшееся молоко влейте в кастрюлю.

Подача на стол

Достаньте капусту, потянув за веревочки, которыми она перевязана, помогая себе шумовкой. Выложите капусту на сервировочное блюдо и снимите веревочки. Разведите соком, который выделился при варке капусты, коричневую поджарку, образовавшуюся на дне кастрюли во время ее приготовления.

Попробуйте, достаточно ли соли, и полейте капусту соком со дна кастрюли. Подавать в таком виде на стол.

Красная капуста по-эльзасски

Chou rouge à la mode alsacienne Paul Haeberlin

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВАРКА 2 ЧАСА 30 МИНУТ

1 крепкий кочан капусты среднего размера
250 г сала от копченой свиной грудинки
20 каштанов
1 букет гарни из нескольких корней петрушки, куска лаврового листа и щепотки тимьяна
1 луковица, в которую воткнута гвоздичка
100 мл бульона или белого малосоленого сока от телятины
3 ст. ложки винного уксуса
3 больших ст. ложки гусиного жира или жира от свиного жаркого
1 щепотка соли
1 щепотка свежемолотого перца

Капуста. Разделите кочан на 4 части, промойте и отожмите воду. Удалите кочерыжку и мелко нарежьте листья. Вскипятите воду в большой кастрюле, варите в этой воде мелко нарезанную капусту в течение 6 минут, слейте через сито или большой дуршлаг, чтобы вода полностью вытекла.

Сало. Удалите шкурку с сала и почистите наружную часть его, которая сильнее коптилась. Нарежьте сало прямоугольниками размером 10 см на 8 см и толщиной в 1 см.

Каштаны. Надрежьте скорлупу, выложите каштаны в форму для торта и поставьте на 5–6 минут в горячую духовку только на то время, которое необходимо для того, чтобы скорлупа и окружающая каштан внутренняя пленка приподнялись. Вынимайте их по три-четыре штуки одновременно и сразу же очистите. Отложите в сторону на тарелке.

Варка. Разделите капусту на три равные части, а сало и каштаны – пополам. Выложите в кастрюлю емкостью 2 л часть капусты, потом одну часть сала и, наконец, одну часть каштанов. Продолжайте выкладывать таким же образом, добавив луковицу, в которую воткнута гвоздика, и букет гарни. Накройте все оставшейся капустой, посыпьте солью и перцем, залейте бульоном или соком от говядины, чтобы покрыть капусту. Туда же добавьте укус и жир, накройте крышкой и доведите до кипения. Когда вода начнет кипеть, положите на капусту вырезанную по форме кастрюли бумагу, смазанную маслом, герметично закройте и варите на очень слабом огне в духовке при средней температуре в течение минимум 2 часов.

Подача на стол

При варке без доступа воздуха в кастрюле, к моменту готовности капусты, должно остаться лишь небольшое количество жидкости, примерно 4 ст. ложки. Уберите луковицу и букет гарни и выложите капусту в блюдо для овощей, разложив сало сверху. Используйте сок в качестве подливки.

Фаршированные луковицы

Oignons farcis

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС

крупные луковицы (лучше всего использовать сладкий испанский лук)
50 г сливочного масла
200 г фарша различного состава
2 ст. ложки свежеприготовленных панировочных сухарей
соль, перец

Очистите лук, стараясь не повредить луковицы, и сделайте глубокий надрез вокруг стебля.

Положите луковицы в кипящую соленую воду (соль из расчета 12 г на литр), кипятите 5 минут и слейте воду. Из каждой луковицы извлеките внутреннюю часть через сделанный вначале разрез. Каждая луковица в результате должна выглядеть как маленькая круглая коробочка. Выложите луковицы в обильно смазанный сливочным маслом сотейник, посолите небольшим количеством мелкой соли.

Мелко нарежьте мякоть лука (это надо делать очень быстро) и потушите на медленном огне в сливочном масле в течение 15 минут. Часто перемешивайте и не допустите, чтобы лук сильно изменил свой цвет. Добавьте к этому луку фарш из говядины, птицы, дичи или из ракообразных и рыб, к которым добавлены шампиньоны, томаты, трюфели и так далее. Доведите фарш до нужной консистенции добавлением коричневого или светлого сока от жарки или коричневого или белого соуса, в зависимости от того, какой фарш вы применяете. Подойдут остатки от вчерашних блюд.

Положите фарш в луковицы горкой с помощью ложки или кондитерского шприца, посыпьте светлыми панировочными сухарями, обильно полейте расплавленным сливочным маслом и медленно запеките в духовке при средней температуре с открытой крышкой, чтобы верхняя корочка была приятного золотистого цвета. Часто поливайте сливочным маслом со дна сотейника.

Выложите луковицы на горячее круглое блюдо, на дно которого вылейте несколько ложек светлого и крепкого сока от телятины. Луковицы полейте маслом из сотейника.

Примечание. Чтобы ваше блюдо выглядело более оригинальным, вы не должны чистить луковицы от верхней жесткой шелухи.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ЖАРКА 10 МИНУТ

Эндивий в сливочном масле

Endives à la meunière

4 кочанчика эндивия
50 г сливочного масла

Зажарьте эндивий под крышкой без доступа воздуха, тщательно удалите жидкость. Нагрейте в сотейнике сливочное масло. Можно делать это также и в достаточно большой сковородке, чтобы эндивий можно было разложить по дну. Когда сливочное масло приобретет окраску лесного ореха, выложите эндивий рядом друг с другом, не слишком сжимая кочанчики. Медленно обжарьте, переворачивая их один за другим, чтобы они приняли золотистый цвет со всех сторон.

Затем выложите их на длинное блюдо и полейте сливочным маслом, в котором они жарились.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 15 МИНУТ

Горячий порей в соусе винегрет

Poireaux à la vinaigrette (chaud)

8 головок порея
соль

Отрежьте белые части (головки) порея, облейте их горячей водой, держите в ней 5 минут. Слейте воду и выложите порей в большое количество подсоленной кипящей воды. Варите на медленном огне.Тщательно слейте воду и подавайте с соусом винегрет с добавлением горчицы, как спаржу. Соус вылейте в соусник.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Корень сельдерея со сливками

Céléri-rave à la crème

1 корень сельдерея весом примерно 500 г (или 2 маленьких)
2 средние картофелины
1 ст. ложка крупной соли
100 мл густых сливок
перец
30 г сливочного масла

Тщательно очистите корень сельдерея и картофель, быстро промойте их водой и нарежьте кубиками. Положите в кастрюлю крупную соль, сельдерей и картофель, залейте холодной водой и варите 30 минут от начала закипания воды.

Нагрейте сервировочное блюдо (глубокое) и тарелки.

Когда закончите тушить овощи, быстро слейте с них воду, размельчите с помощью овощерезки со средними дырочками. Добавьте сливки, немного перца, хорошо перемешайте, добавьте сливочное масло и подавайте очень горячим. Это блюдо хорошо подходит в качестве гарнира к мясу или рыбе.

НА 4–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 45 МИНУТ

Картофельная запеканка по рецепту Фернана Пуэна

Gratin de pommes de terre Fernand Point

1,2 кг картофеля голландских сортов
1 зубчик чеснока
2 яйца
200 мл молока
2–3 ст. ложки сливок
50 г сливочного масла
тертый мускатный орех
мелкая соль
молотый белый перец

Очистите картофель, промойте и оботрите, затем нарежьте мелкими ломтиками. Выложите их на салфетку, посолите и поперчите, перемешивая руками.

Возьмите достаточно большую форму для запеканки, натрите внутреннюю поверхность ее чесноком и щедро смажьте сливочным маслом.

Выложите на дно нарезанный картофель тонким слоем. Положите в миску яйца, влейте молоко, сливки и всыпьте натертый мускатный орех, слегка посолите и размешайте с помощью взбивалки.

Щедро полейте этой смесью картофель в форме, положите сверху несколько кусочков сливочного масла размером с лесной орех. Запекайте в духовке при средней температуре примерно 45 минут.

Когда запеканка будет готова и покроется сверху золотистой корочкой, оставьте форму на какое-то время в духовке.

Подавайте запеканку очень горячей.

Зеленый горошек в стручках

Pois gourmands

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 40 МИНУТ

800 г зеленого горошка в стручках
125 г сала
1 маленький пучок молодого лука
60 г сливочного масла
1 веточка тимьяна
соль, перец

Удалите жилки со стручков, промойте горошек в холодной воде. Срежьте шкурку с сала, разрежьте сало на кубики, обжарьте в сковородке без добавления другого жира.

Очистите лук, не разрезайте луковички, если они маленькие.

В сотейнике растопите сливочное масло, обжарьте в нем лук, добавьте сало и тимьян. Когда все станет золотистым, добавьте в сковороду стручки горошка, размешайте деревянной ложкой, жарьте с закрытой крышкой на слабом огне в течение 30 минут. Попробуйте на вкус, при необходимости добавьте соль и перец.

Подавайте очень горячим в качестве гарнира к жаркому из телячьей печенки.

Морковь со сливками

Carottes à la crème

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 45 МИНУТ

5 маленьких белых луковиц
1 маленький пучок петрушки
800 г моркови
75 г сливочного масла
1 чайная ложка сахарной пудры
100 мл сливок
соль, перец

Вымойте петрушку, нарежьте ее и отложите в сторону. Очистите луковицы и морковь. Разрежьте морковь тонкими палочками. Растопите в сотейнике сливочное масло, выложите туда же морковь и лук, немного посолите и всыпьте чайную ложку сахара, перемешайте и закройте крышкой. Держите на медленном огне примерно 45 минут, время от времени перемешивая.

Смешайте сливки с петрушкой в какой-нибудь миске и в конце приготовления моркови добавьте в сотейник, оставьте сотейник на огне в течение еще 5–7 минут. Подавайте морковь горячей в нагретом сервировочном блюде как гарнир к жаркому из теленка.

Морковь с зеленым горошком

Carottes-petits pois

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

4 крупных моркови (300 г)
500 г свежего и замороженного горошка
5 луковичек-малышек
Букетик гарни, составленный из 1 веточки тимьяна и ¼ лаврового листа
3 ст. ложки (40 г) сливочного масла
1 ч. ложка сахарной обсыпки
соль и перец по вкусу

Очистите и вымойте морковь, разрежьте на тонкие палочки. Очистите лук, выньте зеленый горошек из стручков, свяжите букет гарни.

Растопите сливочное масло в сотейнике и обжарьте в нем морковь на медленном огне, время от времени перемешивая, добавьте воду и травы, затем через 20 минут зеленый горошек. Посолите и поперчите, добавьте 1 кусок сахара. Влейте еще немного воды, если необходимо, накройте крышкой и тушите овощи еще 20 минут на слабом огне, время от времени перемешивая, затем выложите на нагретое сервировочное блюдо.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

Глазированные морковь и репа

Carottes et navets glacés

400 г репы маленького размера
400 г мелких морковок
60 г сливочного масла
1 ст. ложка сахарной пудры
соль, перец

Доведите до кипения 2,5 л соленой воды. Очистите ножом или поскоблите овощи, промойте их в холодной воде. Положите в кипящую воду овощи и варите примерно 8–10 минут, затем слейте воду и тщательно обсушите овощи. Растопите сливочное масло в сотейнике, добавьте овощи, потрясите немного сотейник, чтобы овощи пропитались сливочным маслом. Тушите на среднем огне 10–15 минут, до испарения воды, затем уменьшите нагрев, посыпьте овощи сахарной пудрой и обжарьте, время от времени встряхивая посуду, чтобы перемешивать овощи, которые при этом покроются тонкой карамельной пленкой. Посолите, поперчите.
Подавайте блюдо очень горячим как гарнир к мясу.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 10–12 МИНУТ

Зеленая фасоль в стручках

Haricots verts

800 г зеленой фасоли
50 г сливочного масла
соль, перец
Дополнительно: сок 1 лимона

Доведите до кипения 3 л воды в большой кастрюле, слегка посолите.
Очистите фасоль и промойте ее. Фасоль полностью погрузите в воду, варите в течение примерно 10–12 минут. Не закрывайте кастрюлю крышкой. Попробуйте фасоль, чтобы убедиться, что она полностью сварилась. Затем слейте с нее горячую воду и сразу после этого погрузите фасоль в воду ледяную, оставьте там на 3 минуты, затем снова слейте воду.
Растопите сливочное масло в сотейнике, выложите туда фасоль и поставьте на очень слабый огонь, посолите, поперчите. Встряхните, чтобы перемешать.
Подавайте очень горячей. При желании можно влить в нее сок лимона.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 45 МИНУТ

Запеканка из испанских артишоков

Gratin de cardons

2 маленьких артишока
2,5 л воды
500 мл молока
2 мозговые косточки
50 г сливочного масла
125 тертого сыра грюйер
1 маленькая ст. ложка муки
соль

Испанский артишок – это овощ, который растет не во всех регионах и является сезонным. Вам следует отдавать предпочтение мелким артишокам матового белого цвета, которые обычно более нежные.

Для приготовления этой запеканки лучше всего подойдет керамическая форма. Испанские артишоки надо чистить очень тщательно, чтобы удалить пустые кончики и волокна. Разрежьте артишоки на куски размером примерно 3 см. Донца (сердечко или ножку) испанского артишока режут кружочками. На мой вкус это самая лучшая часть этого овоща. Промойте кусочки и дайте воде стечь. В большой кастрюле смешайте воду и молоко, посолите, доведите до кипения и варите артишоки примерно 15–20 минут на медленном огне, закрыв крышку наполовину. Следите, чтобы жидкость не убежала. Положите в маленькую кастрюлю, заполненную соленой водой, мозговые косточки, варите примерно 10 минут. Когда артишоки сварятся, слейте с них воду, обсушите и положите в смазанную маслом форму для запеканки, посыпьте тертым сыром. В другую кастрюльку положите 30 г сливочного масла, когда оно растает, добавьте муку, хорошо перемешайте деревянной ложкой, доведите до бледно-желтого цвета, медленно и постепенно вливайте туда охлажденный бульон от варки мозговых косточек. Оставьте на несколько минут, чтобы загустело. Выньте костный мозг из костей, разрежьте его на кусочки размером в 1 см и выложите эти кусочки на артишоки, потом полейте артишоки соусом и поставьте в разогретую духовку примерно на 20 минут. Вы можете оставить это блюдо в горячей духовке еще на 15 минут после того, как закончили запекать.

Испанский артишок очень хорошо подходит в качестве гарнира, например к красному мясу.

Белая фасоль по-провансальски

Haricots blancs à la provençale

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС 10 МИНУТ

400 г сухой белой фасоли или 500 г свежей
крупная соль
4 горошинки перца
1 большая луковица
1 гвоздика
1 большая морковь
букет гарни

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА
4 крупных томата
3 веточки тимьяна
1/4 лаврового листа
40 г сливочного масла
соль, перец

Если вы используете сухую фасоль, то вначале ее надо варить в холодной воде, а лучше всего замочить в холодной воде накануне вечером. Если вы пользуетесь молодой фасолью, ее надо сначала очистить от стручков, а затем варить в кипящей воде.

В любом случае приготовьте 2,5 л соленой воды, бросьте в нее горсть крупной соли и добавьте туда же 4 горошины перца.

Очистите лук, в каждую из луковиц воткните гвоздичку (луковицы резать не надо). Очистите морковь, которую следует разрезать пополам вдоль. Вымойте петрушку, свяжите тонкой бечевкой тимьян, лавровый лист и петрушку. Положите фасоль в холодную или горячую воду в зависимости от того, сухая она или молодая, добавьте туда же лук, морковь и букет гарни, варите 1 час. Когда сварится, слейте воду.

В то время как варится фасоль, облейте томаты горячей водой, очистите их, разрежьте на кусочки и положите в посудину, в которой можно готовить без добавления жира, туда же положите тимьян и лавровый лист, посолите, поперчите. Томите на медленном огне в течение примерно 30 минут до полного испарения жидкости из томатов.

Когда овощи будут готовы, растопите сливочное масло в кастрюле или в глубоком блюде, которое можно ставить в духовку, добавьте туда томаты и фасоль, все хорошо перемешайте, встряхивая вашу посудину. Старайтесь не перемешивать ложкой, потому что можете раздавить фасоль.

Подавайте фасоль очень горячей в нагретом блюде для овощей.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 55 МИНУТ

Флан из тыквы

Flan au potiron

1 кг тыквы
1 ст. ложка кукурузного крахмала
2 стакана молока
2 яйца
100 мл сливок
мускатный орех
сливочное масло
соль, перец

Доведите до кипения 2,5 л подсоленной воды. Очистите кусок тыквы, нарежьте кубиками и положите в кипящую воду. Варите 20 минут на среднем огне, затем слейте воду через дуршлаг и дождитесь, пока вода хорошенько стечет.

Нагрейте духовку. Сделайте из тыквы пюре при помощи овощерезки со средней решеткой. Смешайте кукурузный крахмал с небольшим количеством холодной воды. Вскипятите молоко и добавьте туда весь крахмал.

Снимите с огня, добавьте яйца и сливки, посолите, поперчите, натрите немного мускатного ореха. Добавьте к этой смеси тыкву и хорошо перемешайте.

Смажьте сливочным маслом форму для запеканки (из эмалированного чугуна или огнеупорного фарфора), положите туда тыквенное пюре, размажьте его вилкой, поставьте в духовку примерно на 35 минут.

Вы можете также сделать этот флан сладким, в таком случае надо заменить соль, перец и мускатный орех на 50 г сахарной пудры и 2 ст. ложки жидкой ванили. Подавайте очень горячим.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 8 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 25 МИНУТ

Томаты по-провансальски

Tomates provençales

5 крупных томатов, которые должны быть достаточно зрелыми
1 маленький пучок арабской петрушки
несколько листьев базилика
50 г панировочных сухарей
2 зубчика чеснока
1 небольшой стакан оливкового масла
соль, перец

Нагрейте духовку.
Вымойте томаты холодной водой. Оботрите их чистой салфеткой и разрежьте пополам.
В форму для запекания (керамическую или из огнеупорного фарфора) положите половинки томатов округлой стороной вниз и хорошо посолите.
Вымойте петрушку, обсушите ее, мелко нарежьте ножницами, так же поступите с базиликом.
На каждую половинку томата высыпьте чайную ложку петрушки, смешанной с базиликом, а затем 1 ч. ложку панировочных сухарей, поперчите. Очистите зубчики чеснока, мелко нарежьте их и положите щепотку чеснока на каждый томат. Полейте томаты оливковым маслом, поставьте форму в духовку и запекайте примерно 25 минут.
Подавайте горячими как гарнир к мясу или рыбе.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 35 МИНУТ

Запеканка из цветной капусты

Gratin de chou-fleur

1 маленький кочан очень белой цветной капусты
1 ст. ложка оливкового масла
40 г сливочного масла
2 стакана молока
1 ст. ложка кукурузного крахмала
100 мл сливок
мускатный орех
50 г тертого сыра грюйер
соль, перец
Дополнительно: 1 крутон из черствого хлеба

Вскипятите 3 л соленой воды, в которую добавьте оливковое масло. Снимите зеленые листья, которые окружают соцветие капусты. Разберите кочан на равные «букетики», тщательно промойте в холодной воде. Когда вода закипит, положите в нее хрустящий хлебец (крутон) для поглощения капустного запаха. Положите вариться цветную капусту примерно на 15 минут. Затем полностью слейте с нее воду.

Нагрейте духовку. Смажьте форму для запекания (из эмалированного чугуна или огнеупорного фарфора) сливочным маслом, разложите на дне этой формы цветную капусту. Влейте в кастрюлю молоко, доведите до кипения, разведите кукурузный крахмал в чашке с небольшим количеством холодной воды, потом влейте этот крахмал в молоко, сняв молоко с огня. Хорошо перемешайте и продолжайте варить до тех пор, пока соус не перестанет литься с ложки; тогда влейте в него сливки, посолите, поперчите, натрите немного мускатного ореха, посыпьте сыром грюйер. Полейте цветную капусту соусом и поставьте в духовку примерно на 20 минут.

Подавайте капусту горячей в блюде для запекания.

НА 3–4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 10 МИНУТ

Капуста брокколи

Brocolis

1 кг брокколи
50 г сливочного масла
100 мл сливок
соль, перец

Наполните кастрюлю соленой водой, доведите до кипения. Нагрейте глубокое сервировочное блюдо. Разрежьте капусту брокколи на отдельные кочанчики, вымойте их и обсушите.

Как только вода закипит, положите в нее брокколи на 7–10 минут, потом выньте с помощью шумовки и обсушите, лучше всего на салфетке, стараясь не раздавить кочанчики, потому что после варки они становятся очень нежными.

Положите их в горячее сервировочное блюдо, слегка поперчите с помощью мельницы для перца, полейте растопленным сливочным маслом и горячими сливками, которые предварительно надо упарить. Можете использовать вместо сливок мясной сок.

Капусту можно также бланшировать только 2–3 минуты, затем обсушить и положить в сотейник с небольшим количеством сливочного масла, сала, сливок или мясного сока и томить на слабом огне. Посолите брокколи и держите на слабом огне 10–15 минут, время от времени встряхивая сотейник, только не перемешивайте с помощью какого-нибудь инструмента – это можно делать только в том случае, если вы хотите приготовить из брокколи пюре.

Это блюдо послужит очень нежным, вкусным и неожиданным гарниром для морских гребешков со сливками. Приготовленная описанным способом капуста брокколи очень вкусна и хорошо выглядит в качестве гарнира к любым блюдам из мяса или дичи.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 20 МИНУТ

Лисички

Girolles ou chanterelles

800 г лисичек
500 г сливочного масла
соль, перец

Дополнительно:
1 зубчик чеснока
1 луковица (лук-шалот)
1 маленький пучок петрушки

Нагрейте сервировочное блюдо. Отрежьте покрытые землей ножки грибов, быстро промойте их в проточной холодной воде, стараясь обязательно удалить оставшуюся землю, слейте воду и обсушите грибы.

Нагрейте сковороду со сливочным маслом, положите туда лисички и жарьте на среднем огне (примерно 20 минут), то есть такое время, которого будет достаточно, чтобы жидкость из грибов полностью испарилась. Когда лисички начнут менять цвет, они готовы. Этот способ жарки годится и для большинства других грибов. Посолите и поперчите.

Если вам нравятся лук и чеснок, можете добавить 1 зубчик чеснока, который предварительно надо очистить и растолочь, либо одну луковицу, а может быть, даже две. Вы можете также добавить петрушку: вымойте ее и крупно нарежьте листья на разделочной доске, удалив перед этим стебли. Посыпьте листьями петрушки грибы в момент подачи на стол.

Лисички являются замечательным гарниром для жаркого из телятины.

Фаршированные кабачки

Courgettes farcies

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 45 МИНУТ

200 г соленого сала
или 200 г рульки от окорока
5 кабачков
2 хрустящих хлебца
1 большой стакан молока
1 зубчик чеснока
4 маленькие луковицы
1 маленький пучок петрушки
1 целое яйцо
250 г того, что осталось у вас
от жаркого из телятины
1 маленькая консервная банка
томатного соуса
мускатный орех
1 веточка тимьяна
1/4 лаврового листа
50 г тертого сыра грюйер
50 г сливочного масла
соль, перец

Первым делом замочите сало в холодной воде (на 7–8 часов), в которую надо добавить кусочки льда, меняйте воду, по крайней мере, дважды. Когда соль уйдет из сала, выньте сало из воды, промокните его бумажной салфеткой или бумажным полотенцем, срежьте шкурку. Положите сало в кастрюлю с холодной водой и варите примерно 1 час, затем выньте сало из воды, обсушите и охлаждите. Держите в холодном месте до готовки.

Выньте все продукты из холодильника за 1 час до того, как начнете их готовить. Отрежьте хвостики у кабачков, вымойте кабачки), тщательно оботрите чистой салфеткой. Разрежьте кабачки пополам вдоль, потом выньте семечки и часть мякоти, стараясь при этом не повредить кожицу. Отложите в сторону.Нагрейте духовку.

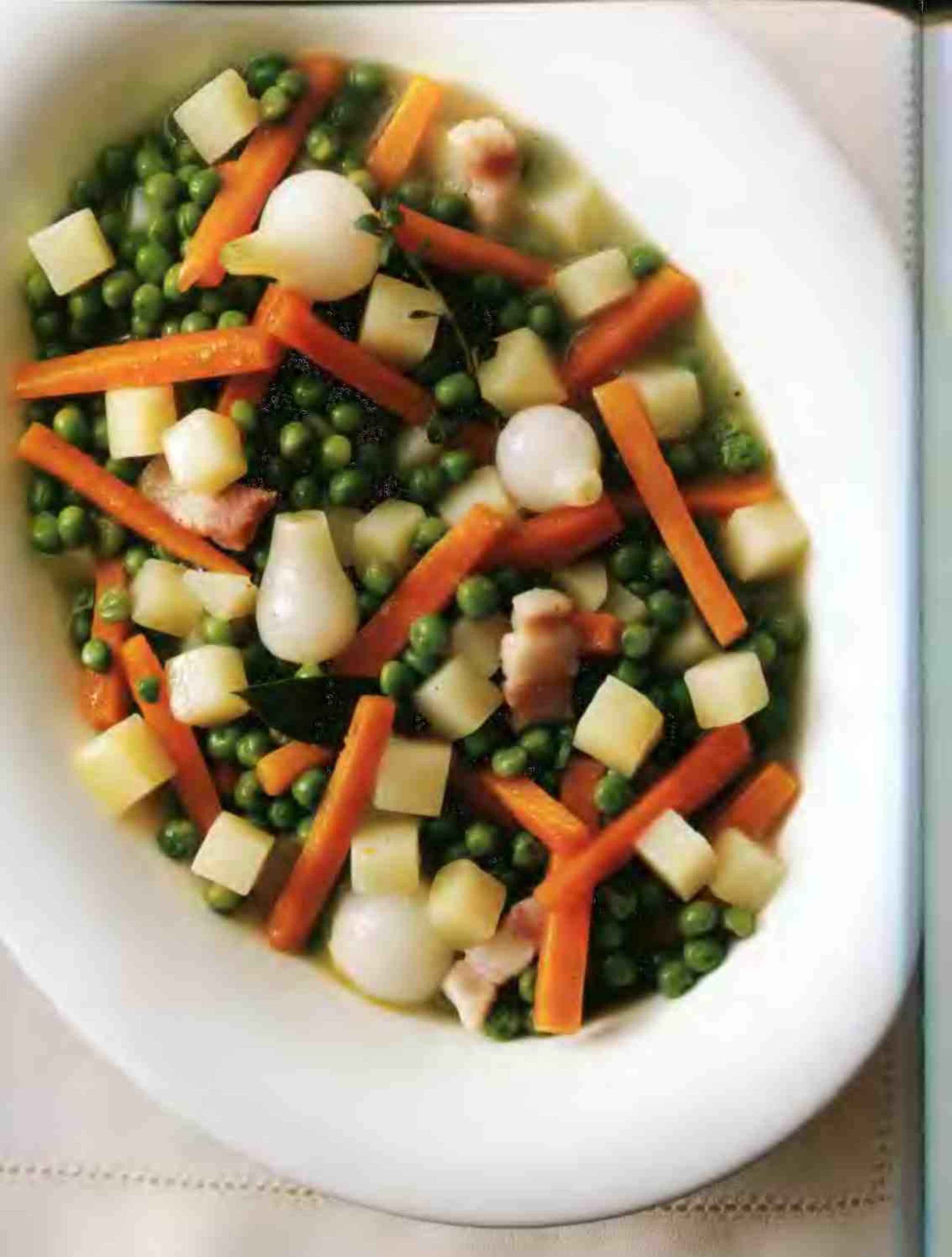
В салатник положите хрустящие хлебцы, влейте молоко и раздавите хлеб с помощью вилки. Очистите лук и чеснок, оставьте их на разделочной доске. Вымойте петрушку, отрежьте стебли и положите листья на сервировочную доску; сюда же нарежьте сало или рульку, а также остаток телятины крупными кубиками. Все мелко изрубите с помощью ручной мясорубки-овощерезки или пропустите все эти компоненты через электрическую мясорубку: фарш должен быть достаточно грубым.

Положите фарш в миску с хрустящими хлебцами и молоком, туда же разбейте яйцо, перемешайте деревянной ложкой, добавьте томатный соус, натертого мускатного ореха и хорошо перемешайте, посолите, поперчите. Мелко нарежьте тимьян и лавровый лист и разложите их по поверхности фарша, снова перемешайте. Заполните каждую половинку кабачка этим фаршем. Положите фаршированные кабачки на противень, посыпьте тертым сыром. Влейте маленький стакан воды в противень.

Положите на каждую из половинок кабачков по небольшому кусочку масла. Поставьте в духовку.

После запекания выложите кабачки на блюдо.

Если подадите фаршированные кабачки с рисом, то у вас получится полноценный обед или ужин.



Овощное рагу

Jardinière de légumes

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 35 МИНУТ

700 г картофеля
5 маленьких белых луковиц
400 г моркови
400 г очищенного зеленого горошка
7 или 8 хороших листьев салата-латука
2 ломтика сала
50 г сливочного масла
соль, перец
букет гарни
1/4 лаврового листа
2 веточки тимьяна

Если для зеленого горошка сейчас не сезон, вы можете использовать его замороженным, в этом случае ознакомьтесь с методом его варки на упаковке.

Приготовьте кастрюлю с 1 л соленой воды, нагрейте ее. Очистите картофель, быстро промойте его и разрежьте кубиками, очистите лук, морковь, разрежьте морковь на небольшие палочки. Очистите зеленый горошек от стручков, если он у вас свежий. Вымойте салат. Свяжите веревочкой букет гарни.

Отрежьте от сала шкурку и разрежьте на кубики. Положите лук и букет гарни в кастрюлю с кипящей водой, добавьте туда картофель и морковь, накройте крышкой и варите на среднем огне примерно 20 минут. Добавьте сало, зеленый горошек и салат, варите еще 15 минут с открытой крышкой.

Пока зеленый горошек варится, нагрейте блюдо для овощей. Когда овощи будут готовы, выложите их в это блюдо. Добавьте сливочное масло только в момент подачи на стол.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 35 МИНУТ

Запеканка из порея

Gratin de poireaux

800 г порея
2 стакана молока
1 ст. ложка кукурузного крахмала
100 мл сливок
мускатный орех
60 г сливочного масла
125 г тертого сыра грюйер
соль, перец

Вскипятите 2,5 л соленой воды. Почистите порей, отрежьте корешки, потом разрежьте порей на 4 части так, чтобы головка оставалась целой, тщательно промойте горячей водой. Варите в кипящей воде в течение примерно 20 минут, слейте воду и обсушите порей.

Нагрейте духовку.

Вскипятите молоко в кастрюле. В мисочке разведите кукурузный крахмал в небольшом количестве холодной воды, добавьте к кипящему молоку и хорошо перемешайте деревянной ложкой. Варите в течение нескольких минут. Снимите с огня и добавьте сливки, перемешивая маленькой мешалкой, посолите, поперчите и натрите немного мускатного ореха.

Смажьте сливочным маслом форму для запекания выложите порей «валетиком», вылейте сверху приготовленный вами соус, посыпьте тертым сыром, выложите сверху кусочки сливочного масла. Поставьте в духовку примерно на 25 минут.

Подавайте в форме для запекания как гарнир к жаркому из свинины.

Кабачки, запеченные в тесте

Beignets de courgettes

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 30 МИНУТ

500 г маленьких кабачков

ДЛЯ ТЕСТА
300 сливочного масла
125 г муки
1 маленькая кофейная ложка соли
1 пакетик химических дрожжей (в состав химических дрожжей во Франции входят перфосфат натрия, питьевая сода и пшеничный или кукурузный крахмал. – *Прим. перев.*)
250 мл легкого светлого пива

ФРИТЮР
арахисовое масло (его количество зависит от размеров вашей посуды для фритюра)

В большом салатнике смешайте муку, соль, растопленное сливочное масло и пиво, мешайте деревянной ложкой. У вас должно получиться достаточно гладкое тесто без комочков. Аккуратно добавьте содержимое пакетика с химическими дрожжами. Оставьте тесто в прохладном месте примерно на 1,5 часа. Очистите кабачки и нарежьте их достаточно тонкими кружочками. В посудине для фритюра подогрейте арахисовое масло. Нагрейте духовку. Обсушите ломтики кабачков салфеткой. Приготовьте большую тарелку, на которую надо положить бумажную салфетку или бумажное полотенце, поставьте сервировочное блюдо греться в духовку.

Закройте дверь кухни и откройте окно, потому что запах фритюра очень быстро впитывается во все. Никогда не заливайте масло в посудину более чем на 1/3. Проверьте, достаточно ли нагрелось в вашей посудине арахисовое масло, капнув в нее каплю воды: если масло достаточно горячее, то капля воды испарится, издав при этом щелчок. Положите кружочки кабачков в тесто, затем по одному бросайте их в горячее масло. Не кладите больше 6 или 7 кружочков одновременно. Жарьте до золотистого цвета. Когда кружочки готовы, они должны подняться на поверхность кипящего масла, тогда вынимайте их с помощью шумовки и выкладывайте на блюдо, покрытое бумажным полотенцем или бумажной салфеткой.

Приготовьте следующую серию из 6 или 7 кружочков кабачка. В это время переложите первые готовые кусочки на сервировочное блюдо, поставьте в духовку и оставьте ее дверцу открытой. Ваши запеченные в тесте кабачки дополнительно поджарятся и останутся горячими и хрустящими.

Подавайте их горячими в качестве гарнира к бараньей ножке.

Таким же способом вы можете приготовить зажаренные в тесте цветы кабачков или соцветия акаций, а также круглые кусочки баклажанов или черного корня (их надо предварительно отварить в воде).

Фаршированные помидоры

Tomates farcies

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 40 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 30 МИНУТ

12 хороших томатов
200 г соленого сала
или 200 г свиной рульки
1 веточка тимьяна
¼ лаврового листа
4 маленькие луковицы
2 стакана молока
3 хрустящих хлебца
1 маленький пучок петрушки
300 г того, что у вас осталось
от какого-нибудь блюда из
свинины, от супа с мясом и
овощами, или от телячьего
жаркого
1 зубчик чеснока
1 целое яйцо
1 мускатный орех
60 г сливочного масла
соль, перец

Выбирайте крупные помидоры. Если собираетесь использовать сало, приготовьте его накануне.

Назавтра выньте все продукты из холодильника минимум за 1 час до их использования. Промойте томаты, вытрите их хорошенько, и главное – не снимайте с них кожицу. Срежьте верхушку каждого из томатов, положите все получившиеся «шапочки» в прохладное место, они вам пригодятся позже. Аккуратно выньте содержимое помидоров, стараясь не прорвать кожицу и оставляя достаточно мякоти на стенках. Слегка посолите изнутри.

Положите мякоть из томатов, в кастрюлю, добавьте тимьян и лавровый лист, посолите, поперчите. Варите на медленном огне, непрерывно перемешивая деревянной ложкой, в течение примерно 20 минут.

Нагрейте духовку. Очистите лук, мелко нарежьте его и варите в кипящем молоке в течение 7–8 минут. Выложите хрустящие хлебцы в салатник. Когда будет готова смесь молоко-лук. Вылейте готовую смесь на хлебцы и растолките хлебцы вилкой. Оставьте на какое-то время. Вымойте петрушку, отрежьте стебли, выложите на разделочную доску. Срежьте шкурку с сала, нарежьте сало или свиную рульку и мясо крупными кубиками.

Очистите зубчик чеснока, положите его на разделочную доску.Мясо, сало, лук, хрустящие хлебцы, чеснок и петрушку порубите с помощью мясорубки (решетка с большими дырочками), затем переложите все в салатник, добавьте яйцо, хорошо перемешайте, посолите, поперчите, натрите немного мускатного ореха и несколько минут перемешивайте рукой.

Смажьте сливочным маслом форму для запекания из огнеупорного фарфора или керамики. Положите фарш в каждый помидор и выложите помидоры в форму. На каждый помидор положите кусочек сливочного масла, а сверху закройте «шапочкой». Влейте томатную пасту, которую вы сварили, в форму, где уже лежат томаты, и поставьте в духовку на час.

Подавайте на стол очень горячими.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 10 МИНУТ

Шпинат

Epinards

1,5 кг шпината
3,5 л соленой воды
1 луковица среднего размера
50 г сливочного масла
100 мл густых сливок
соль, перец

Если у вас нет достаточно большой кастрюли, разделите шпинат на порции, чтобы вам удалось их сварить. В этом случае складывайте те порции шпината, которые уже сварились и которые вы успели обсушить, в глубокое блюдо, поставленное на кастрюлю с горячей водой.

Налейте в большую кастрюлю побольше соленой воды, поставьте на плиту и доведите до кипения.

Удалите хвостики у листьев шпината, тщательно промойте листья несколько раз, обсушите, затем выкладывайте в кипящую воду для того, чтобы бланшировать в течение 5 минут. Не забудьте с помощью шумовки утапливать листья шпината в воде.

Нагрейте сервировочное блюдо.

Когда шпинат сварится, положите его в дуршлаг на ножках и отожмите ладонью, чтобы из него вышла вся вода.

Очистите лук, разрежьте на мелкие кусочки.

Растопите в кастрюле с толстым дном сливочное масло. Слегка обжарьте лук, добавьте шпинат, посолите, поперчите, перемешайте деревянной ложкой. Влейте сливки за 5 минут до подачи на стол.

Выложите на сервировочное блюдо и подавайте очень горячим. Чтобы у вас получилось более изысканное блюдо из шпината, вы можете к нему подать нарезанные пополам крутые яйца и зажаренные хрустящие хлебцы.

Таким же способом можно приготовить щавель и четырехкрыльник (это растение родом из Австралии, листья которого сходны с листьями шпината и которое используют во французской кухне. – Прим. перев.).

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 15 МИНУТ

Глазированные луковички

Oignons glacés

4 небольших пучка молодых белых луковичек
50 г сливочного масла
1 ст. ложка сахара
соль, перец

Очистите, промойте и тщательно оботрите луковички, не разрезая их. Положите их в сотейник так, чтобы они покрыли дно, но не перекрывали друг друга.

Разрежьте половину сливочного масла на маленькие кусочки, посыпьте этими кусочками луковицы, добавьте сахар, посолите, поперчите. Поставьте сначала на слабый огонь и держите, пока лук не побелеет, потом влейте столько воды, чтобы только покрыть ею луковицы. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте на среднем огне на 10–15 минут. Затем потрясите посудину, чтобы луковицы полностью покрылись сиропом, добавьте оставшееся сливочное масло, снова посолите и поперчите. Подавайте как гарнир к блюдам из мяса или дичи.

НА 5–6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС

Баялды

Bayaldi

4 кабачка средних размеров
2 маленьких баклажана
5 томатов среднего размера
2 средние луковицы
1 зубчик чеснока

ПРИПРАВЫ
1 веточка тимьяна
1/4 лаврового листа
40 г сливочного масла
или 3 ст. ложки оливкового
соль, перец
Дополнительно: 100 г тертого
сыра грюйер

Нагрейте духовку.

Летом кожа, покрывающая кабачки, очень нежная, поэтому не стоит их чистить, промойте их холодной водой, оботрите и нарежьте кружочками толщиной примерно 1 см. Кончики кабачков надо отрезать.

Очистите баклажаны, нарежьте их также кружочками толщиной в 1 см.

Ошпарьте томаты, очистите их и нарежьте на кружочки одинакового размера. Очистите лук. Мелко нарежьте его.

Свяжите веревочкой букет гарни. Приготовьте чеснок: зубчик надо растолочь вилкой.

Смажьте сливочным маслом форму для запекания (керамическую или из эмалированного чугуна). Если вы пользуетесь оливковым маслом, то влейте в форму это масло. Разложите лук на дне, сверху положите ряд кабачков, затем ряд томатов и ряд баклажанов. Укладывая овощи слоями в таком порядке, заполните форму, посолите, поперчите. Сверху выложите слой баклажанов, в середине поместите букет гарни и чеснок. Если у вас еще остаются овощи, выкладывайте их таким же способом, но в другую посудину, потому что запеканка, которую вы готовите, не должна быть очень высокой.

Дополнительно: посыпьте сверху каждой запеканки тертый сыр и разбросайте несколько маленьких кусочков сливочного масла. Поставьте в духовку примерно на 30 минут.

Это блюдо очень хорошо подавать на гарнир к жаркому из мяса, приготовленному в духовке или на гриле.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 20 МИНУТ

Тушеный салат-латук

Laitues braisées

5 или 6 небольших кочанов салата-латука
1 маленький пучок молодых белых луковичек
50 г сливочного масла
100 мл сливок
2 яичных желтка
соль, перец

Тщательно промойте латук, не обрывая листья и не разрывая кочанчики. Очистите луковицы.
В кастрюле с невысокими бортиками растопите сливочное масло и обжарьте целые луковицы до золотистого цвета. После этого добавьте салат, посолите, поперчите, накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение примерно 15 минут. В это время влейте в миску сливки и добавьте к ним 2 яичных желтка, посолите, поперчите.
Готовый салат выложите на подогретое сервировочное блюдо, держите горячим.
К жидкости, которая осталась в кастрюле после тушения салата, добавьте, смесь яиц и сливок, перемешайте деревянной ложкой. Снова поставьте на слабый огонь и держите до загустения, после этого вылейте соус на салат. Подавайте очень горячим с мелкой дичью.

Пюре из чины посевной

Purée de pois cassés

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2 ЧАСА

700 г чины (чина посевная – это один из видов бобовых растений, во Франции употребляется в пищу, выглядит как мелкий горох. – *Прим. перев.*)
3 маленькие луковицы
букет гарни
2 ст. ложки густых сливок
соль, перец

Замочите горошек чины накануне вечером в холодной воде. Когда начнете готовить, слейте воду.

Очистите лук, вымойте петрушку, свяжите тонкой бечевкой букет гарни. Положите в кастрюлю горошек и залейте холодной водой так, чтобы только покрыть. Посолите, поперчите, добавьте лук и ароматы. Варите на слабом огне.

В другой кастрюле держите горячую воду, чтобы каждый раз, когда понадобится, добавлять ее в кастрюлю, где варится горошек.

Варите горошек, часто перемешивая деревянной ложкой, смотрите за тем, чтобы не подгорал.

Нагрейте блюдо для овощей за 15 минут до окончания варки.

В конце, если вы хорошо перемешивали, у вас должно получиться пюре. Добавьте сливки, поперчите и хорошо перемешайте, затем переложите в горячее блюдо для овощей. Приготовленное вами пюре очень хорошо подходит к жаркому из свинины или к сосискам, в последнем случае вливайте в это пюре сок, получившийся при жарке мяса.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС 30 МИНУТ

Рататуй (овощное рагу)

Ratatouille

2 баклажана
4 средние луковицы
1–2 зубчика чеснока
5 маленьких морковок
800 г томатов
1 веточка тимьяна
1/4 лаврового листа
3 ст. ложки оливкового масла
4 кабачка среднего размера
соль, перец

Очистите баклажаны, нарежьте их кубиками, выложите в стеклянное блюдо, обильно посолите и оставьте примерно на 30 минут.

За это время очистите лук, который надо очень мелко порезать, вымойте чеснок, очистите морковь и разрежьте ее на тонкие палочки. Облейте горячей водой томаты, очистите их, разрежьте на 4 части и варите в отдельной кастрюле без добавления какого-либо жира с тимьяном, лавровым листом и зубчиком чеснока. Варите на медленном огне, чтобы испарилась лишняя жидкость, в течение 30 минут. В это время нагрейте растительное масло в жаровне и обжарьте в нем лук и морковь, перемешивая деревянной ложкой.

Отрежьте у кабачков оба кончика, потом нарежьте кабачки кубиками и добавьте их к луку и моркови (если кабачки молодые, то их не нужно чистить), хорошо перемешайте, потом закройте крышку. Примерно за 15 минут до того, как вы закроете крышку и начнете тушить кабачки, добавьте к ним баклажаны, при этом предварительно надо их сильно отжать в руках, чтобы удалить лишнюю жидкость.

Нагрейте сервировочное блюдо.

Поскольку томаты уже отдали излишек своей жидкости, добавьте их к остальным компонентам вашего блюда, хорошо перемешайте, посолите, поперчите, закройте крышкой. Время от времени перемешивайте, проверяйте, достаточно ли соли и перца. Полученную смесь надо тушить еще примерно 1 час.

Подавайте очень горячим на сервировочном блюде, но можете также подать рататуй в той посуде, в которой его готовили, особенно если это керамическая форма.

Картофельные крокеты 485
Картофельная запеканка 486
Картофель в мундире 487
Ньоки по-старинному 488
Ньоки Бель-де-Фонтене 489
Ньоки по-парижски 490
Жареный картофель 492
Картофель, запеченный в фольге 493
Запеканка из картофеля 495
Картофельное пюре 496
Картофель тушеный 497
Лепешка из сырого картофеля 499
Картофельное суфле 500
Картофель по-сарлатски 501
Картофельные котлеты 502
Картофельная запеканка с молоком 503
Рис пилаф 504
Рис по-гречески 506
Ризотто с помидорами 507
Ризотто по-пьемонтски 509
Рис по-креольски 510
Запеканка из макарон 511
Запеканка из лапши 512
Паста со сливками и базиликом 513
Лапша по-провансальски 515
Галета из лапши 516
Жареная вермишель 517

БЛЮДА ИЗ РИСА, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И КАРТОФЕЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 35 МИНУТ

Картофельные крокеты

Croquettes de pommes de terre

500 г картофеля
100 г сливочного масла
4 яичных желтка
тертый мускатный орех на кончике ножа
2 ст. ложки муки
1 яйцо
1 ст. ложка оливкового масла
2 ст. ложки панировочных сухарей
соль, перец

Очистите картофель, сварите на слабом огне в соленой воде до готовности до того момента, когда мякоть можно будет продавить пальцем. Не ждите, чтобы картофель полностью разварился.

Полностью слейте воду, выложите картофель в кастрюлю для варки, держите несколько минут на плите (но не на огне), чтобы полностью испарилась жидкость.

Выложите картофель в сито и разомните пестиком для пюре. Пюре надо пестиком продавливать через сито и ни в коем случае не делать этим пестиком вращательные движения, от которых картофель станет, как резина. Соберите горячую картофельную мякоть в кастрюлю и тщательно перемешайте со сливочным маслом с помощью лопатки. Обработанный таким образом картофель побелеет. Добавьте к нему яичные желтки и тертый мускатный орех на кончике ножа, попробуйте, достаточно ли соли, оставьте охлаждаться.

Разделите на порции, на посыпанном мукой столе из каждой из них скрутите колбаски и разрежьте эти колбаски на куски размерами с длинную пробку для бутылки. Обмакните во взбитое яйцо, куда добавлено небольшое количество соли и оливкового масла, и сразу же обваляйте каждую маленькую колбаску в панировочных сухарях.

Затем положите крокеты во фритюрницу, в кипящее, но не сильно, масло. Когда крокеты станут золотистого цвета, а поверхность их станет хрустящей, выложите на салфетку и посыпьте небольшим количеством мелкой соли. При подаче на стол выложите их на блюдо, покрытое салфеткой.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 50 МИНУТ

Картофельная запеканка

Gratin dauphinois

$^1/_2$ л молока
500 г картофеля (картофелины среднего размера и правильной формы)
тертый мускатный орех на кончике ножа
1 яйцо
1 зубчик чеснока
125 г тертого сыра грюйер
60 г сливочного масла
соль, перец

Вскипятите молоко и дайте ему слегка остыть. Очистите и оботрите картофелины, разрежьте их на тонкие кружочки, посыпьте небольшим количеством мелкой соли, смелите над картофелем перец, добавьте тертый мускатный орех на кончике ножа и хорошо перемешайте. Выложите в керамическую миску.

Взбейте яйцо, пропустите через очень мелкое сито и смешайте с теплым молоком так, чтобы молоко и яйцо перемешались полностью. Разложите $^2/_3$ тертого сыра на картофель и перемешайте, влейте молоко. Молоко нужно брать в таком количестве, чтобы оно покрыло картофелины. Тщательно перемешайте с помощью деревянной ложки, попробуйте, достаточно ли соли.

Натрите чесноком внутреннюю поверхность формы для запекания из огнеупорной керамики, смажьте сливочным маслом эту форму. Поместите в нее приготовленную смесь картофеля с другими компонентами. Слой этой массы не должен превышать 6–7 см. Картофельная масса должна доходить до уровня 1 см от краев формы. Тщательно протрите бортики, посыпьте сверху оставшимся сыром грюйер и сливочным маслом, разрезанным на мелкие кусочки.

Поставьте в духовку при невысокой температуре и запекайте 45–50 минут. Содержимое формы, к которому можно было добавить густые сливки, делается кремообразным, маслянистым и покрывается прекрасной золотистой корочкой.

Картофель в мундире

Pommes de terre en robe des champs

НА 5–6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

1 кг старого картофеля (примерно 8 картофелин)
1 пучок зеленого лука
2 творожных сырка весом примерно по 100 г
100 мл густых сливок
соль, перец
Дополнительно: деревенский хлеб

Вымойте картофель, проткните каждую картофелину спицей, чтобы она не развалилась при варке, положите в холодную подсоленную воду и сварите.

Положите сырки в салатник, добавьте сливки и зеленый лук, мелко нарезанный с помощью ножниц, слегка взбейте, посолите, поперчите, хорошенько перемешайте и держите в холодном месте. Когда картофель сварится, выложите его в глубокое блюдо, покрытое салфеткой, отдельно подайте сырки с зеленым луком и поджаренные ломтики деревенского хлеба.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

Ньоки по-старинному

Gnocchis à l'ancienne

$^1/_4$ л молока
50 г сливочного масла
1 щепотка соли
натертый мускатный орех
на кончике ножа
125 г просеянной муки
100 г тертого сыра грюйер
3 яйца

Для приготовления этого блюда применяется заварное тесто.

Тесто

Положите в кастрюлю сливочное масло, соль, мускатный орех и влейте молоко, доведите до кипения. Как только масло расплавится, всыпьте тонкой струйкой муку, тщательно перемешивая деревянной ложкой. Поставьте посудину с тестом на край конфорки, часто перемешивая в течение 5 минут. Потом снимите с конфорки, добавьте одно за другим три яйца. Размешайте, чтобы тесто стало очень гладким и оказалось средней густоты.

Ньоки

Вскипятите в большом сотейнике соленую воду (8 г соли на 1 л). Держите воду на краю конфорки, чтобы медленно кипела. Положите тесто в кондитерский шприц, у которого носик среднего размера и без зубчиков, и выдавливайте тесто левой рукой над кипящей водой. Правой рукой, ножиком, который вы будете неоднократно смачивать в горячей воде, отрезайте тесто на выходе из носика кусочками длиной 4 см или можете брать из кастрюли тесто чайной ложкой, делая шарики размером с маленький лесной орех. Каждый раз, отобрав тесто, смачивайте ложку в кипящей воде. Бросайте эти шарики в кипящую воду.

Нагрейте воду до сильного кипения в течение 1 минуты, потом убавьте огонь, чтобы в течение еще 15 минут вода только слабо булькала.

По мере готовности ньоки будут постепенно всплывать на поверхность. Об их готовности судят, вынимая время от времени один из шариков теста и надавливая на него пальцами.

Затем дайте им стечь на салфетки и подавайте с различными добавками.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС 10 МИНУТ

Ньоки Бель-де-Фонтене

Gnocchis Belle-de-Fontenay

500 г картофеля желто-красного сорта Бель-де-Фонтене (или сходных сортов весеннего урожая)
1 целое яйцо и 1 яичный желток
75 г сливочного масла
125 г просеянной муки
соль, перец, тертый мускатный орех
250 г тертого сыра грюйер

Испеките мытый картофель в духовке. Горячую мякоть протрите через сито с мелкими дырочками, соберите в керамическую миску и тщательно размешайте деревянной ложкой со сливочным маслом, щепоткой соли, щепоткой перца и тертым мускатным орехом на кончике ножа.

Когда картофельное пюре станет гладким и белым, попробуйте, достаточно ли соли, затем добавьте яичный желток, а после него мелкими порциями взбитое яйцо. В конце всыпьте муку, а затем тертый сыр.

Изготовление и варка ньоки

Охладите картофельную массу, которую вы приготовили, затем разделите ее на мелкие кусочки. Сделав из них шарики примерно по 30 г весом, выложите их на стол, посыпанный мукой, скрутите как бриоши, потом примните каждый из них выпуклой частью вилки, нажимая вилкой дважды.

Приготовленные таким образом ньоки выложите в большой сотейник с кипящей водой, которая посолена из расчета 8 г соли на литр. Ньоки должны свободно плавать в этой воде.

Когда вода начнет снова кипеть, снимите сотейник с огня, поставьте его на конфорку с краю, чтобы поддерживать очень слабое кипение, накройте крышкой и держите 15 минут в таком положении. Когда при нажатии пальцами вы почувствуете, что картофельная масса стала эластичной, ньоки готовы. Слейте воду и выложите их на салфетку.

Смажьте сливочным маслом глубокую круглую форму для запеканки, щедро посыпьте ее тертым сыром. Выложите кольцом первый слой ньоки, щедро посыпьте тертым сыром и выложите следующий слой ньоки, который тоже посыпьте сыром. Растопите на сковородке 50 г сливочного масла и держите на огне, пока масло не приобретет светло-коричневый цвет. Полейте этим маслом слой сыра на поверхности ньоки, поставьте в горячую духовку на 7–8 минут, чтобы запеклись, и сразу подавайте на стол.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 25 МИНУТ

Ньоки по-парижски

Gnocchis à la parisienne

$^1/_4$ л молока
50 г сливочного масла
1 щепотка соли
тертый мускатный орех на кончике ножа
125 г просеянной муки
100 г тертого сыра грюйер
20 г белых панировочных сухарей
3 яйца

СОУС «МОРНЕ»
$^1/_2$ л соуса Бешамель
50 г тертого сыра грюйер
2 яичных желтка
3 ст. ложки сливок
20 г сливочного масла

Соус «Морне»

Доведите до кипения соус Бешамель, всыпьте в него тертый грюйер и кипятите, постоянно перемешивая до тех пор, пока сыр полностью не растает. Снимите соус с огня (он не должен кипеть), добавьте яичные желтки и столовую ложку сливок, а если нет сливок, то молока. Медленно нагрейте на слабом огне, часто перемешивая венчиком до закипания. Сразу снимите соус с огня и добавьте 2–3 ст. ложки сливок и сливочное масло.

Ньоки

Выложите в форму для запекания несколько ложек негустого соуса «Морне», сверху положите слой ньоки по-старинному и обильно полейте тем же соусом, посыпьте тертым грюйером, смешанным с белыми панировочными сухарями в соотношении 1:5. Полейте несколькими каплями расплавленного сливочного масла и запекайте в духовке при средней температуре. Ньоки увеличат свой начальный объем втрое.

Подавайте очень горячими.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ

Жареный картофель

Pommes de terre sautées

800 г молодого картофеля или
1 кг старого
1 зубчик чеснока «в рубашке»
1 ст. ложка оливкового масла
40 г сливочного масла
1 веточка тимьяна
соль, перец

Молодой картофель: выбирайте такой картофель, который легко чистится, его можно найти в продаже обычно весной. Поскребите картофель маленьким ножом, промойте холодной водой, обсушите чистой салфеткой. Очистите зубчик чеснока, оставив на нем последнюю тонкую кожицу.

Влейте в сковородку ложку оливкового масла, добавьте сливочного масла, нагрейте. Когда появится пена, выложите картофель в сковородку, которую надо часто и сильно трясти, чтобы картофель зажарился до золотистой корочки со всех сторон и не пригорел. С самого начала добавьте 1 веточку сухого или свежего тимьяна и чеснок, посолите и поперчите в конце жарки.

Старый картофель: эти картофелины нельзя поскрести, значит, придется чистить их ножом. Промойте очищенный картофель и обсушите его. Дальше действуйте таким же образом, как с молодым картофелем, но старый картофель режут на крупные кубики.

Картофель, запеченный в фольге

Pommes de terre en papillotes

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

4 крупные старые картофелины
сливочное масло
сливки
крупная соль
Дополнительно: зеленый лук

Картофель, приготовленный таким способом, будет очень удачным гарниром практически для всех блюд из рыбы и для любого мяса, приготовленного на гриле.

Нагрейте духовку.

Отберите крупные картофелины, тщательно помойте их и обсушите. С помощью маленького остроконечного кухонного ножа сделайте с одной стороны каждой картофелины достаточно глубокий крестообразный надрез.

Нарежьте квадратиками фольгу и заверните в нее картофель. Запекайте в духовке примерно 45 минут. Проверяйте, готов ли картофель, протыкая его ножиком. Раздвиньте фольгу, чтобы образовался как бы воротничок-стойка с той стороны, где вы сделали на картофелине надрез.

Выложите на сервировочное блюдо. Подавайте на стол вместе с очень свежим сливочным маслом, густыми сливками, крупной солью, перцем, а также с хорошо промытым зеленым луком, который надо обсушить и мелко нарезать.

Не забудьте выложить на стол маленькие ложечки, которыми более удобно есть приготовленный таким способом картофель.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Запеканка из картофеля

Pommes boulangères

1 кг старого картофеля
500 г зрелых томатов
125 г сала
50 г сливочного масла
1 веточка тимьяна
1/4 лаврового листа
соль, перец

Очистите и тщательно промойте картофель. Облейте томаты кипящей водой, очистите, отрежьте твердую часть, расположенную около стебля, разрежьте томаты на кусочки и соберите вытекающий сок. Оставьте в сторонке.

Нагрейте духовку. Снимите с сала шкурку, разрежьте его на кубики и обжарьте до золотистого цвета, не добавляя никакой другой жир. Нарежьте картофель достаточно тонкими круглыми ломтикам.

Смажьте сливочным маслом форму для запекания (керамическую или из эмалированного чугуна). Выкладывайте ряд картофеля, ряд помидоров, несколько кусочков сала, тимьян и лавровый лист, сверху несколько маленьких кусочков сливочного масла, соль, перец. Продолжайте укладывать такими же слоями, пока форма не заполнится. Влейте сок от томатов и воду. Поставьте в духовку.

Подавайте очень горячим в форме, в которой готовили.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

Картофельное пюре

Purée de pommes de terre

1 кг картофеля
500 мл молока
50 г сливочного масла
соль
Дополнительно: мускатный орех, сливки

Картофельное пюре никогда нельзя разогревать. Если оно у вас осталось, вы можете из этого пюре сделать различные блюда, например, картофельное суфле, запеканку Пармантье, картофельные котлеты и т.д. Так что картофель лучше разминать только в последний момент.

Количество молока, которое вы будете использовать, меняется в зависимости от консистенции пюре, которую вы хотите получить. 1 ст. ложка сливок, добавленная в момент подачи на стол, может сделать пюре очень приятным на вкус.

Итак, очистите картофель, быстро промойте его в холодной воде. Положите картофель вариться в кастрюлю с горячей соленой водой, варите с закрытой крышкой в течение примерно 25 минут. Проверьте, готова ли картошка, с помощью ножа, который острием воткните в картофелину.

Поставьте греться глубокое сервировочное блюдо. Вскипятите молоко. Растолките картофель с помощью ручной овощерезки в какой-нибудь посудине. Влейте горячее молоко постепенно, тонкой струйкой, перемешивая с помощью мешалки-венчика. Добавьте в последний момент сливочное масло. Снова посолите, если нужно. Можете добавить для запаха чуть-чуть мускатного ореха.

Подавайте пюре очень горячим в сервировочном блюде.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

Картофель тушеный

Barboton de pommes de terre

300 г соленого сала
200 г лука
1 кг старого картофеля
1 зубчик чеснока
4 половника бульона (или воды)
букет гарни
мускатный орех
80 г сливочного масла
соль, перец

Лучше всего это блюдо получается в кастрюле из черного чугуна, особенно когда в вашем распоряжении есть бульон, например, от мясного супа с овощами или какой-нибудь другой, или хотя бы мясной сок, разведенный небольшим количеством воды.

Сало также придает вкус этому блюду, поэтому вы должны солить картофель очень экономно и все время проверять, не пересолили ли, ведь сало уже само по себе соленое.

Срежьте с сала шкурку и нарежьте сало крупными кубиками. Очистите лук и размельчите его. Очистите картофель и нарежьте крупными кубиками. Очистите и мелко порубите зубчик чеснока.

В горячую кастрюлю положите сало и нагрейте его, чтобы из него вышел жир, затем добавьте лук и держите его на медленном огне несколько минут, чтобы лук изменил цвет. Через 6–7 минут добавьте 4 половника горячего бульона (или воды), потом положите картофель, ароматы и чеснок, посолите и поперчите, натрите немного мускатного ореха. Закройте крышкой и держите на слабом огне в течение 25–30 минут, в зависимости от количества картофеля.

Уберите кастрюлю с плиты, положите в картофель кусок сливочного масла, закройте крышкой и оставьте на 10 минут до того, как будете подавать на стол. Это блюдо становится еще лучше, если его повторно разогревают. Подавайте его в качестве гарнира к плечу ягненка.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

Лепешка из сырого картофеля с салатом

Crique-salade

500 г старого картофеля
1 яйцо
2 ст. ложки оливкового масла
соль, перец

Используйте старый картофель и ни в коем случае не берите для этого блюда картофель молодой.

Очистите картофель непосредственно перед тем, как будете его готовить, после этого не мойте картофель, а только оботрите каждую картофелину чистой тряпочкой.

Над какой-нибудь посудиной натрите картофель на терке (типа терки для сыра), после этого добавьте яйцо целиком, посолите, поперчите, перемешайте все с помощью вилки.

Лучше всего использовать для приготовления этого блюда сковородку с толстым дном, идеальной была бы черная чугунная сковородка наших бабушек. Нагрейте в этой сковородке оливковое масло и выложите туда приготовленную вами картофельную массу, как только оливковое масло нагреется. Примните картофель с помощью вилки. Жарьте 8–10 минут с каждой стороны. Для того чтобы перевернуть получающуюся лепешку, используйте большую тарелку.

Разрежьте лепешку на 4 части и подавайте очень горячей вместе с зеленым салатом, к которому по желанию добавляется 1 зубчик чеснока. Салат поливают винным уксусом и оливковым маслом с пряными травами и в сезон добавляют кервель и эстрагон.

Картофельное суфле

Soufflé de pommes de terre

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20–30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУФЛЕ
40 МИНУТ

800 г картофеля
75 г сливочного масла
4 яйца
соль, перец
Дополнительно: 125 г сыра грюйер

Используйте картофель, который не будет липнуть (лучше всего старый). Сыр для этого блюда не обязателен, но с сыром вкуснее. Лучше всего пользоваться формой для запекания из огнеупорного фарфора, от керамической формы у суфле может возникнуть привкус. Никогда не открывайте дверцу духовки, пока в ней будет находиться суфле: изменение температуры может привести к тому, что суфле опадет.

Выньте заранее яйца из холодильника, чтобы использовать их при комнатной температуре. Вначале действуйте как для приготовления обычного картофельного пюре: в кастрюлю, предварительно заполненную водой, положите картофель целиком, варите примерно 30 минут на сильном огне, проверяйте, готова ли картошка, с помощью острия ножа.

Нагрейте духовку, положите в блюдо для суфле кусочек сливочного масла, поместите форму в духовку на то время, которое потребуется, чтобы растопить масло. Затем поворачивайте форму для того, чтобы смазать ее стенки. Отставьте в сторону. Натрите сыр.

Когда картофель сварится, очистите его, растолките с помощью овощерезки и положите в какую-нибудь большую посудину.

Осторожно разбейте яйца, отделяя белки от желтков. Выложите белки в салатник, а желтки добавьте к картофелю, посолите, поперчите, добавьте тертый сыр и хорошо перемешайте.

С помощью электрической сбивалки или ручного венчика взбейте яичный белок в «снежки», не жалея при этом усилий. Смешайте белки с пюре очень осторожно в два или три приема, не перемешивая, но поднимая смесь с помощью ложки, чтобы «снежки» у вас не опали.

Влейте полученную смесь в форму для суфле и поставьте ее, не тратя времени, в духовку примерно на 40 минут.

Когда блюдо будет готово, немедленно подавайте его на стол.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Картофель по-сарлатски

Pommes de terre sarladaises

800 г картофеля желтого твердого сорта
80 г гусиного жира
1 пучок плосколистной петрушки
3 зубчика чеснока
соль и перец по вкусу

Очистите картофель и нарежьте очень тонкими кружочками. Затем промойте и хорошо обсушите. На сильном огне накалите большой чугунный котелок. Затем добавьте гусиный жир и нагрейте его.

Выложите в котелок картофельные кружочки и, время от времени помешивая, обжаривайте их в течение 10 минут. Пока готовится картофель, измельчите листья петрушки, очистите и мелко порубите чеснок. Смешайте петрушку и чеснок.

Когда картофель подрумянится и станет хрустящим, приправьте его смесью из петрушки и чеснока. Сразу подавайте на стол с конфи из гуся или другим конфи.

Вместо рубленого сырого чеснока, вы можете добавить к картофелю нечищеные зубчики чеснока, которые придадут ему особый привкус.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Картофельные котлеты

Galettes de pommes de terre

примерно 300 г густого картофельного пюре
1 ст. ложка муки
1 чашка молока
1 яйцо
30 г сливочного масла
соль, перец или сахарная пудра

Используйте маленькую сковородку диаметром 12 см (сковородка для блинов).
Не забудьте вынуть продукты из холодильника примерно за 30 минут до приготовления этого блюда. Положите картофельное пюре в салатницу, добавьте туда муку и молоко, аккуратно перемешивая сбивалкой, затем добавьте яйцо. Тщательно перемешайте.
Нагрейте сервировочное блюдо. Растопите в сковороде 10 г сливочного масла, когда масло начнет пениться, выложите на сковородку 1/4 приготовленной массы, распределив ее по всей поверхности сковороды с помощью вилки. Жарьте на среднем огне по 7 минут с каждой стороны, следя, чтобы не пригорело. Когда с одной стороны котлета зажарится и начнет твердеть, переверните ее с помощью мелкой тарелки, на которую надо столкнуть вашу котлету. Жарьте с другой стороны так же и, если нужно, добавьте маленький кусочек сливочного масла в сковородку.
Подавайте очень горячими. Посолите, поперчите или посыпьте сахарной пудрой в зависимости от того, как будете использовать ваше блюдо.
Вы можете сделать одновременно несколько котлет, если у вас есть в хозяйстве несколько блинных сковородок. Можете также сделать одну большую котлету, но ее готовить значительно труднее.

Картофельная запеканка с молоком

Gratin de pommes de terre au lait

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
40–45 МИНУТ

1 кг картофеля
750 мл молока
1 зубчик чеснока
125 г тертого сыра грюйер
50 мл сливок
сливочное масло
мускатный орех
соль, перец

Очистите картофель и быстро промойте в холодной воде, оботрите картофелины чистой салфеткой. Вскипятите молоко, добавив в него соль, перец и тертый мускатный орех.

Нарежьте картофель тонкими кружочками и положите их в кипящее молоко. Если вам кажется, что жидкости не хватает, добавьте немного горячей воды.

Варите с открытой крышкой 20–25 минут при температуре, которая нужна для того, чтобы картофель только томился.

За это время нагрейте духовку.

Очистите чеснок, разрежьте зубчик пополам и натрите чесноком форму для запекания (лучше из огнеупорного фарфора или керамическую).

Проверьте, сварился ли картофель. Когда картофель будет готов, выньте его из молока с помощью проволочной шумовки и выложите слоями в форму для запекания, посыпьте каждый слой картофеля сыром.

Пока вы кладете картофель в форму для запекания, молоко у вас должно по-прежнему находиться на горячей плите, так чтобы оно продолжало испаряться. Потом то, что останется от молока, вылейте на картофель, полейте сливками и посыпьте мелкими кусочками сливочного масла. Поставьте в духовку примерно на 20 минут и подавайте в форме для запекания.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

Рис пилаф

Riz pilaf

750 мл горячего бульона или воды (приблизительно)
200 г риса
1 луковица
60 г сливочного масла
100 г тертого сыра грюйер
соль, перец

Нагрейте воду или бульон.
Очистите лук и мелко порежьте.
В кастрюле растопите сливочное масло, добавьте в него лук, держите на огне, пока лук не изменит цвет, затем положите в эту кастрюлю рис и перемешайте деревянной ложкой.
Постепенно влейте 1 половник горячего бульона или горячей воды, непрерывно перемешивая. По мере впитывания жидкости добавляйте ее до полной готовности риса. В конце варки посолите и поперчите.
Подавайте очень горячим в качестве гарнира к многочисленным блюдам из мяса или рыбы. Не забудьте поставить на стол для любителей миску с сыром грюйер, натертым на терке.

Рис по-гречески

Riz à la grecque

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

500 г риса пилаф
100 г сливочного масла
1 мелко нарезанная луковица среднего размера
100 г листьев салата латук, разрезанных очень мелко
200 мл мелкого свежего зеленого горошка
100 г сладкого красного испанского перца
100 г сосисок чиполата
$^1/_2$ л бульона

Растопите сливочное масло в кастрюле с толстым дном, обжарьте лук до побеления, потом слегка обжарьте сосиски, разделив их на небольшие кусочки. Добавьте тщательно промытый рис, с которого хорошо слили воду. Нагрейте рис, чтобы он полностью пропитался сливочным маслом, перемешивайте аккуратно и часто, чтобы не разломать сосиски. В конце добавьте мелко нарезанный салат, перец, нарезанный кубиками, и зеленый горошек. Покройте всю эту массу светлым куриным бульоном, бульоном из телятины или из говядины так, чтобы уровень бульона был немного выше уровня риса. Доведите до кипения, накройте крышкой. Держите на очень медленном огне на плите.

По мере того как рис будет набухать и поглощать жидкость, добавляйте понемногу кипящий бульон. Старайтесь перемешивать рис очень осторожно. Добавляйте жидкость и перемешивайте несколько раз.

Рис будет готов, когда в него впитается по крайней мере, три объема бульона. Длительность варки 20 минут.

Рис, правильно сваренный, не должен ни разваливаться, ни склеиваться, тогда он будет достаточно рассыпчатым и вкусным.

Примечание. Этот способ варки – один из наиболее рекомендуемых. Он может быть с успехом применен для приготовления ризотто.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

Ризотто с помидорами

Risotto à la tomate

700 г томатов
4 белые луковицы (среднего размера)
4–5 ст. ложек оливкового масла
500 мл бульона от мясного супа с овощами
250 г риса
75 г тертого сыра пармезана
соль, перец
Дополнительно (но традиционно): маленькая щепотка шафрана

Это блюдо очень хорошо подать вместе с мясным супом потофё.

Облейте горячей водой томаты и очистите их, нарежьте на кусочки. Очистите лук и мелко нарубите на разделочной доске.

В другой кастрюле нагрейте 2 ст. ложки оливкового масла и обжарьте лук до белого цвета. Добавьте томаты. Перемешайте и оставьте томиться на 15–20 минут.

В кастрюле нагрейте мясной бульон. Влейте оставшееся оливковое масло в кастрюлю с невысокими стенками, нагрейте и положите туда рис, перемешайте деревянной ложкой. Когда рис станет прозрачным, положите туда же томаты и лук и влейте горячий бульон в количестве, необходимом, чтобы только покрыть рис. Посолите, поперчите, добавьте, если хотите, 1 щепотку шафрана, перемешайте и варите, не закрывая крышкой, на слабом огне в течение 18–20 минут, добавляя бульон, если это необходимо.

В момент подачи на стол добавьте пармезан. Выложите на сервировочное блюдо. Подавайте горячим.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 50 МИНУТ

Ризотто по-пьемонтски

Risotto à la piémontaise

1 большая луковица
40 г сливочного масла
250 г риса
500 мл светлого бульона или светлого сока от телятины
2 ст. ложки тертого пармезана

Очень мелко нарежьте крупную луковицу, обжарьте ее до прозрачности на очень медленном огне на сливочном масле. Когда лук обжарится, добавьте в этот же сотейник 250 г риса, который вы тщательно перебрали, хорошо промыли и слили с него воду.

Перемешайте рис с луком, держа сотейник на плите, но без сильного огня (на углу плиты). Когда вы увидите, что рисовые зерна полностью пропитались маслом, влейте бульон или сок от телятины в объеме, вдвое превышающем объем риса.

Доведите до кипения, герметично закройте и варите либо в духовке либо на плите на очень слабом огне. После того как рис будет готов, размешайте его вилкой, добавив 30 г сливочного масла и тертый пармезан, а если нет пармезана, то грюйер.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Рис по-креольски

Riz créole

200 г риса
1 ст. ложка крупной соли

Вскипятите 1,5 л соленой воды, добавив в нее ст. ложку крупной соли, когда вода закипит, положите в нее рис и варите с открытой крышкой, перемешивая деревянной ложкой.

Когда рис сварится, слейте лишнюю воду и добавьте по вашему вкусу томатный соус, свежее сливочное масло мясной сок, либо соус от рыбы, к которой вы будете подавать рис по-креольски.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 15 МИНУТ

Запеканка из макарон

Gratin de macaronis

300 г макарон
1 зубчик чеснока
50 г сливочного масла
1 л молока
мускатный орех
100 г густых сливок
125 г тертого сыра грюйер
соль, перец

Нагрейте духовку.

В кастрюле среднего размера доведите до кипения 1,5 л соленой воды. Когда вода закипит, бросьте в нее макароны и варите примерно 7 минут. За это время очистите чеснок, разделите зубчик пополам, потом этими двумя кусочками чеснока натрите форму для запекания (керамическую или из огнеупорного фарфора), хорошо смажьте эту форму сливочным маслом. Тогда же поставьте молоко кипятиться. Посолите, поперчите, натрите в это молоко немного мускатного ореха, перемешайте деревянной ложкой. Когда молоко нагреется, влейте в него сливки, тщательно перемешайте.

Когда макароны сварятся, быстро слейте воду, не давая им остыть, потом выложите макароны в смесь молока со сливками, вылейте получившуюся массу в форму для запеканки, посыпьте сверху тертым сыром грюйер, разложите на поверхности мелкие кусочки сливочного масла. Поставьте в духовку.

Это блюдо надо запекать долго и медленно, при этом макароны закончат вариться в молоке, набухнут и приобретут аппетитный золотистый цвет.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

Запеканка из лапши

Pain de nouilles

2–3 яйца
примерно 300 г вареной лапши, оставшейся от каких-то других блюд
30 г сливочного масла
соль, перец

Выньте яйца и лапшу из холодильника по крайней мере за 30 минут до начала приготовления этого блюда.
В салатник разбейте яйца, потом выложите туда же лапшу и хорошо перемешайте, посолите, поперчите.
Растопите в сковородке сливочное масло, когда масло нагреется, выложите в сковородку приготовленную вами смесь и жарьте до золотистой корочки с двух сторон.
У вас получится галета, которую надо подавать на стол очень горячей.

Паста со сливками и базиликом

Pâtes à la crème et au basilic

НА 4–5 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

350–400 г свежих макаронных изделий
150 г зеленого горошка
30 г сливочного масла
1 толстый ломтик сырокопченой ветчины
100 мл густых сливок
несколько листиков свежего базилика
соль, перец

Важно варить пасту очень быстро, это условие вашего успеха в приготовлении данного блюда. Когда паста сварится, моментально слейте воду, а затем добавляйте соль и перец. Если вам негде купить свежие макаронные изделия, вы можете купить яичную пасту, в таком случае точно следуйте рекомендациям, написанным на упаковке.

Бланшируйте зеленый горошек в горячей соленой воде в течение 5–10 минут, в зависимости от качества этого горошка и от того, свежий он или замороженный. Оставьте горошек в сторонке.

Положите пасту в посудину с горячей водой, которую вы довели до кипения, лучше брать немного воды. Когда паста готова, то надо попробовать ее. Обычно макаронные изделия всплывают, когда их варка заканчивается. Тогда их надо попробовать: внутри они должны остаться твердоватыми, отсюда происходит итальянское выражение «al dente» (на зубок).

Быстро слейте воду, положите пасту в сотейник вместе с зеленым горошком, сливочным маслом и ветчиной, быстро нагрейте, добавьте сливки, не доводя до кипения, посолите, поперчите и добавьте крупно нарезанный базилик. Подавайте это блюдо очень горячим. Оно может служить гарниром ко всем видам мяса, приготовленным в соусе.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

Лапша по-провансальски

Pâtes à la provençale

500 г томатов
350 г свежей лапши
1 зубчик чеснока
1 веточка тимьяна
1/4 лаврового листа
125 г сала
1 луковица
30 г сливочного масла
1 ст. ложка оливкового масла
1 ст. ложка крупной соли
100 г тертого сыра пармезан
соль, перец

Облейте горячей водой томаты, очистите их, удалите хвостики, потом разрежьте томаты на 4 части. Положите их в кастрюлю и варите на среднем огне.

Очистите зубчик чеснока и свяжите бечевкой тимьян и лавровый лист, добавьте это в кастрюлю, перемешивайте деревянной ложкой. Варите примерно 15 минут.

Нагрейте сервировочное блюдо.

За это время срежьте шкурку с сала, разрежьте сало на кубики, очистите лук и мелко нарежьте его. Растопите сливочное масло вместе с оливковым в другой кастрюле, добавьте туда же сало и лук, хорошенько перемешайте и нагревайте до изменения цвета. Когда смесь обжарится до золотистой окраски, добавьте в нее томаты, время от времени перемешивайте. Посолите, поперчите.

Когда соус будет почти готов, нагрейте до кипения 1 л соленой воды. После закипания воды бросьте в нее лапшу, которая варится очень быстро. Слейте воду, выложите в сервировочное блюдо, полейте сверху соусом.

Подавайте немедленно и обязательно поставьте на стол тертый пармезан.

НА 3–4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Галета из лапши

Galette de nouilles

примерно 200 г лапши (макаронных изделий), которые остались у вас от других блюд
2 яйца
2 ст.ложки сливок
30 г сливочного масла
соль, перец

Не забудьте вынуть продукты из холодильника, по крайней мере за 30 минут до того, как начнете их готовить.

Выложите лапшу в салатник. Если отдельные компоненты ее склеились между собой, разделите их руками. Разбейте над этой лапшой яйца, посолите, поперчите, добавьте сливки. Хорошо, но аккуратно перемешайте, стараясь при этом не повредить лапшу. Растопите сливочное масло в сковороде. Когда образуется пена, выложите в эту сковородку приготовленную вами пасту. Нагрейте сервировочное блюдо.

Обжарьте вашу галету с двух сторон до золотистого цвета, затем, когда закончите жарить, столкните ее на сервировочное блюдо.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

Жареная вермишель

Paillasson de vermicelles

250 г вермишели
30 г сливочного масла
2 ст. ложки оливкового масла
1 зубчик чеснока
250 мл мясного бульона
соль, перец

В сковородке с короткой ручкой или в блюде среднего размера с двумя ручками нагрейте сливочное масло вместе с оливковым.

Когда эта смесь нагреется, бросьте в сковородку вермишель, добавьте зубчик чеснока «в рубашке». Жарьте вермишель без добавления жидкости в течение 6–7 минут, затем влейте в нее горячий бульон, томите еще 5–6 минут.

Когда бульон испарится, снимите сковородку с огня, посолите, поперчите (не солите слишком сильно, потому что использовали уже готовый соленый бульон), потом поставьте в духовку примерно на 10 минут до образования корочки.

Сливочная паста для блюд из улиток 521
Масло фуа-гра 522
Испанский соус 523
Бордоский соус 524
Охотничий соус 525
Соус с мадерой и шампиньонами 526
Соус грибиш 529
Соус беарнский 530
Соус равигот 533
Чесночный соус «Айоли» 534
Белый соус 536
Белый соус шо-фруа 537
Соус с хреном 539
Сырой маринад 540
Вареный маринад 541
Соус винегрет (заправка для салата) 542
Соус с горчицей 543
Соус томатный 544
Зеленый соус с травами 546
Соус Белое масло 547
Соус голландский 548
Домашний уксус 549
Вишни в кисло-сладкой заливке 550
Соус майонез 552
Корнишоны 553
Соус с анчоусами 555
Черные маслины 556
Тапенада 557

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ

Сливочная паста для блюд из улиток

Beurre d'escargots

Очистите зубчики чеснока и раздавите их тыльной стороной ножа. Мелко нарежьте лук-шалот. Смешайте соль, перец, мускатный орех, чеснок, лук-шалот, и миндаль в кухонном комбайне до однородной пасты. Вместо этого можно использовать ступку и пестик. Нарежьте мелко петрушку и включите ее, с размягченным сливочным маслом, в пасту.

Держите по необходимости охлажденным .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

Масло фуа-гра

Beurre de foie gras

ПЕРВЫЙ СПОСОБ

150 г готового блюда фуа-гра
150 г (1 пачка) несоленого сливочного масла комнатной температуры
Кайенский перец
соль

Первый способ

Готовое фуа-гра смажьте сливочным маслом или перемешайте сливочное масло и фуа-гра с помощью ступки и пестика. Приправьте солью и протрите через сито. Затем добавьте щепотку кайенского перца.

ВТОРОЙ СПОСОБ

100 г готового блюда фуа-гра, но еще розоватого цвета
100 г (7 ст. л.) несоленого размягченного сливочного масла
1 ст. л. портвейна
Кайенский перец
соль

Второй способ

Протрите фуа-гра через мелкое сито. Размягченное сливочное масло выложите в металлическую чашу и слегка нагрейте на водяной бане. Взбейте венчиком, постепенно добавив пюрированное фуа-гра и 1 ст. л. портвейна. Приправьте щепоткой соли и кайенского перца.

ДЛЯ 1 Л СОУСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Испанский соус

Sauce espagnole

50 г сала от свежей грудинки, нарезанного на мелкие кубики
1 веточка тимьяна
1 лавровый лист
1 морковь среднего размера
1 луковица среднего размера
150 г коричневой заправки (упаренная смесь муки, обжаренной до коричневого цвета на сливочном масле и коричневого мясного бульона. – *Прим. ред.*)
2 л мясного сока от приготовления телятины или несоленый темный бульон
$^1/_2$ стакана сухого белого вина
1 стакан томатной пасты

Растопите сало в кастрюле, в которой вы будете готовить соус. Добавьте ароматические травы, нагрейте на слабом огне, чтобы содержимое кастрюли немного изменило цвет, но не стало коричневым. Слейте жир, вытопившийся из сала, добавьте темную заправку, мясной сок, а затем белое вино.

Варите при очень слабом кипении в течение 2 часов, удаляя примеси и жир, которые собираются на той стороне кастрюли, где жидкость кипит меньше. Если темную заправку вы не приготовили заранее, ее можно сделать прямо в кастрюле, где варится соус. К ней вы добавите мирпуа – смесь нарезанных овощей, которые надо слегка обжарить в маленьком сотейнике. В сотейник затем добавляется белое вино.

На этой стадии приготовления испанский соус следует пропустить через сито или через дуршлаг с очень мелкими дырочками, потом вновь поставить получившееся пюре на огонь, добавив к нему слегка упаренную томатную пасту. Варите на очень слабом огне еще 1 час, не забывая при этом довольно часто снимать пену.

Если вы будете использовать испанский соус позже, то его нужно протереть через сито в керамическую миску или горшочек, при этом перемешивая деревянной ложкой до полного охлаждения. Таким образом, удастся избежать образования более густого слоя соуса на поверхности, а значит, и образования комочков.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Бордоский соус

Sauce bordelaise

1 ч. ложка с верхом мелко нарезанного лука-шалота
1 щепотка перца
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна
200 мл хорошего красного бордоского вина
200 мл Деми-глас или испанского соуса
30 г сливочного масла
60 г говяжьего костного мозга, который должен быть очень свежим

Нагрейте в кастрюле кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. Когда масло начнет кипеть, добавьте лук, слегка обжарьте его на медленном огне. Присоедините к нему ароматические травы, влейте вино, доведите до кипения и быстро упарьте, чтобы остались 2 ст. ложки. Затем добавьте соус Деми-глас и кипятите на слабом огне 15 минут. Протрите через мелкое сито, вновь вскипятите. Попробуйте, при необходимости добавьте соль и перец и храните до использования. Сняв соус с огня, положите в него оставшееся сливочное масло, хорошо перемешайте, а затем добавьте костный мозг, нарезанный кубиками и сваренный в очень горячей, слегка подсоленной воде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Охотничий соус

Sauce chasseur

60 г сливочного масла
3 ст. ложки растительного масла
100 г очень белых и твердых шампиньонов
1 ч. ложка мелко нарезанного лука-шалота
$^1/_2$ стакана сухого белого вина
200 мл соуса Деми-глас или испанского соуса
3 очень спелых помидора или 3 ст. ложки томатной пасты
1 большая щепотка мелко нарезанного кервеля
1 щепотка мелко нарезанного эстрагона

Сильно нагрейте сливочное и растительное масло в сотейнике, положите туда мелко нарезанные шампиньоны, слегка обжарьте их на сильном огне. В этот момент добавьте лук и нагрейте в течение нескольких секунд, влейте белое вино, упарьте наполовину и добавьте соус Деми-глас и томатную пасту.

Если вы используете свежие помидоры (что на самом деле лучше), то у них надо удалить хвостики, снять кожицу, вынуть семечки, нарезать помидоры довольно крупными кусочками и добавить к соусу сразу после лука. В обоих случаях держите смесь на слабом огне 10 минут. Сняв с огня, добавьте оставшееся масло, кервель и эстрагон.

Соус с мадерой и шампиньонами

Sauce madère et champignons

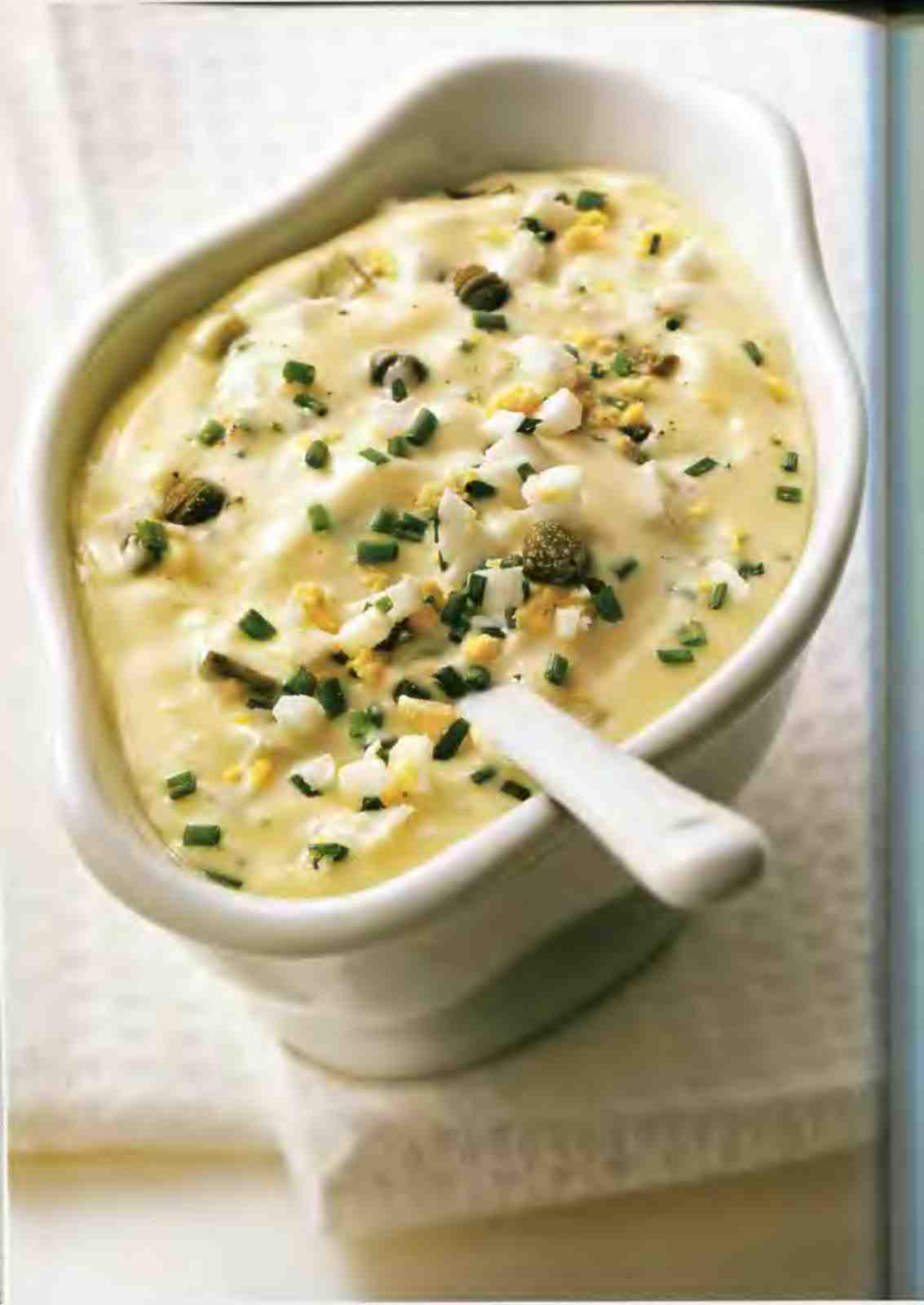
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

250 г мелких белых шампиньонов
60 г сливочного масла
$^1/_2$ л соуса Деми-глас или, если его нет, испанского соуса
$^1/_2$ стакана хорошей мадеры

Очистите шампиньоны от песка, затем вымойте грибы, оставляя их как можно меньше времени в воде, потому что при длительном пребывании шампиньонов в воде они могут почернеть. Если у вас шампиньоны очень белые и плотные, то их не стоит чистить от кожицы.

Нагрейте $^1/_3$ сливочного масла в сотейнике. Когда масло будет очень горячим и приобретет ореховую окраску, положите в него шампиньоны, которые нужно предварительно хорошенько обсушить. Быстро обжарьте их на сильном огне, потом влейте соус Деми-глас. Упаривайте до тех пор, пока не останется примерно полстакана соуса. Снимите с огня, добавьте мадеру, а затем, тщательно перемешивая соус, добавьте к нему оставшееся сливочное масло.

Прежде чем подавать этот соус на стол, попробуйте его на вкус и при необходимости добавьте соль и перец.



ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
11–12 МИНУТ

Соус грибиш

Sauce gribiche

5 крутых яиц (они не должны быть переваренными)
2 ст. ложки уксуса
400 мл растительного масла
1 ч. ложка горчицы
1 ч. ложка кервеля
1 ч. ложка каперсов
3 мелко нарезанных корнишона среднего размера
соль, перец
1 ч. ложка мелко нарезанного эстрагона

Положите в миску яичные желтки, соль и перец, тщательно размешайте их, добавьте к получившейся пасте уксус, затем по каплям – растительное масло, точно так, как при приготовлении соуса майонез. Добавляя при необходимости уксус и теплую воду, поддерживайте этот соус постоянно в консистенции густой сметаны. Добавьте ароматические травы, каперсы, горчицу, корнишоны и очень мелко нарезанные яичные белки. Проверьте, достаточно ли соли и перца. Этот соус в действительности то же самое, что майонез, но только яичные желтки здесь вареные, а не сырые, как в майонезе.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Соус беарнский

Sauce béarnaise

250 г сливочного масла самого высокого качества
3 средних луковицы шалот
3 ст. ложки уксуса из белого вина
1 веточка эстрагона
1 щепотка кервеля
4 яичных желтка
1 щепотка соли
1 щепотка свежемолотого перца

Положите в маленький сотейник сливочное масло (кусочек размером с грецкий орех), туда же всыпьте мелко порезанный лук. Держите на медленном огне 10 минут без доступа воздуха, добавьте уксус, мелко нарезанные эстрагон и кервель, затем перец, упарьте до объема 2 ч. ложек. Потом действуйте так, как описано в рецепте голландского соуса, нагревая желтки, чтобы они стали более густыми.

Закончив приготовление, протрите его через сито, добавьте щепотку эстрагона и кервеля (очень мелко порезанных) и держите соус на водяной бане на слабом огне. Этот соус должен быть гораздо более густым, чем голландский, поэтому в нем и содержание яичных желтков слегка повышено. По консистенции он должен быть похож на горчицу.

Как и голландский, этот соус можно сделать более жидким, добавив к нему сливочное масло, но в таком случае беарнский соус потеряет большую часть тонкости своего вкуса.

Noir

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

Соус равигот

Sauce ravigote

5 г мелкой соли
1 щепотка свежемолотого перца
2 ст. ложки каперсов
1 ч. ложка петрушки
1 ч. ложка кервеля
1 ч. ложка эстрагона
1 ч. ложка горчицы
1 средняя луковица
2 ст. ложки уксуса
5 ст. ложек растительного масла

Всыпьте в салатник соль, свежемолотый перец, положите каперсы, которые перед этим надо слегка раздавить ложкой, петрушку, кервель и эстрагон (мелко нарезанные), добавьте горчицу, мелко нарезанный лук. Тщательно размешайте с помощью венчика и постепенно добавьте уксус и масло.

Если этот соус используется при подаче на стол телячьей головы или телячьих ножек, добавьте к нему 3 ст. ложки бульона, в котором они варились.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

Чесночный соус «Айоли»

Sauce aïoli

8 зубчиков чеснока
2 яичных желтка
300 мл растительного масла
$^1/_2$ лимона
1 щепотка соли

Разотрите чеснок в ступке, смешайте его с яичными желтками, добавьте соль, а затем по каплям влейте масло, перемешивая пестиком. Доведите соус до консистенции сметаны, добавляя, время от времени, несколько капель лимонного сока (он будет подкислять соус) и горячей воды.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ

Белый соус

Sauce blanche

50 г сливочного масла
2 ст. ложки муки
250 мл молока
200 мл густых сливок
мускатный орех
соль, перец
Дополнительно: 1 ст. ложка лимонного сока

В кастрюле из эмалированного чугуна, стекла или огнеупорного фарфора растопите сливочное масло на слабом огне, добавьте муку, непрерывно перемешивая деревянной ложкой, не давайте муке изменить цвет. Когда смесь станет вполне однородной, добавьте холодное молоко, быстро размешивая, затем варите на очень медленном огне, продолжая перемешивать, в течение 7–8 минут, потом добавьте свежие сливки, натрите немного мускатного ореха, посолите, поперчите, можете добавить несколько капель лимонного сока. Когда соус перестанет стекать с ложки, снимите с плиты или оставьте на водяной бане, чтобы не остывал. Этот соус служит для приготовления многих запеканок – из цветной капусты, из салата эндивия и т.д.

Белый соус шо-фруа

Sauce chaud-froid blanche

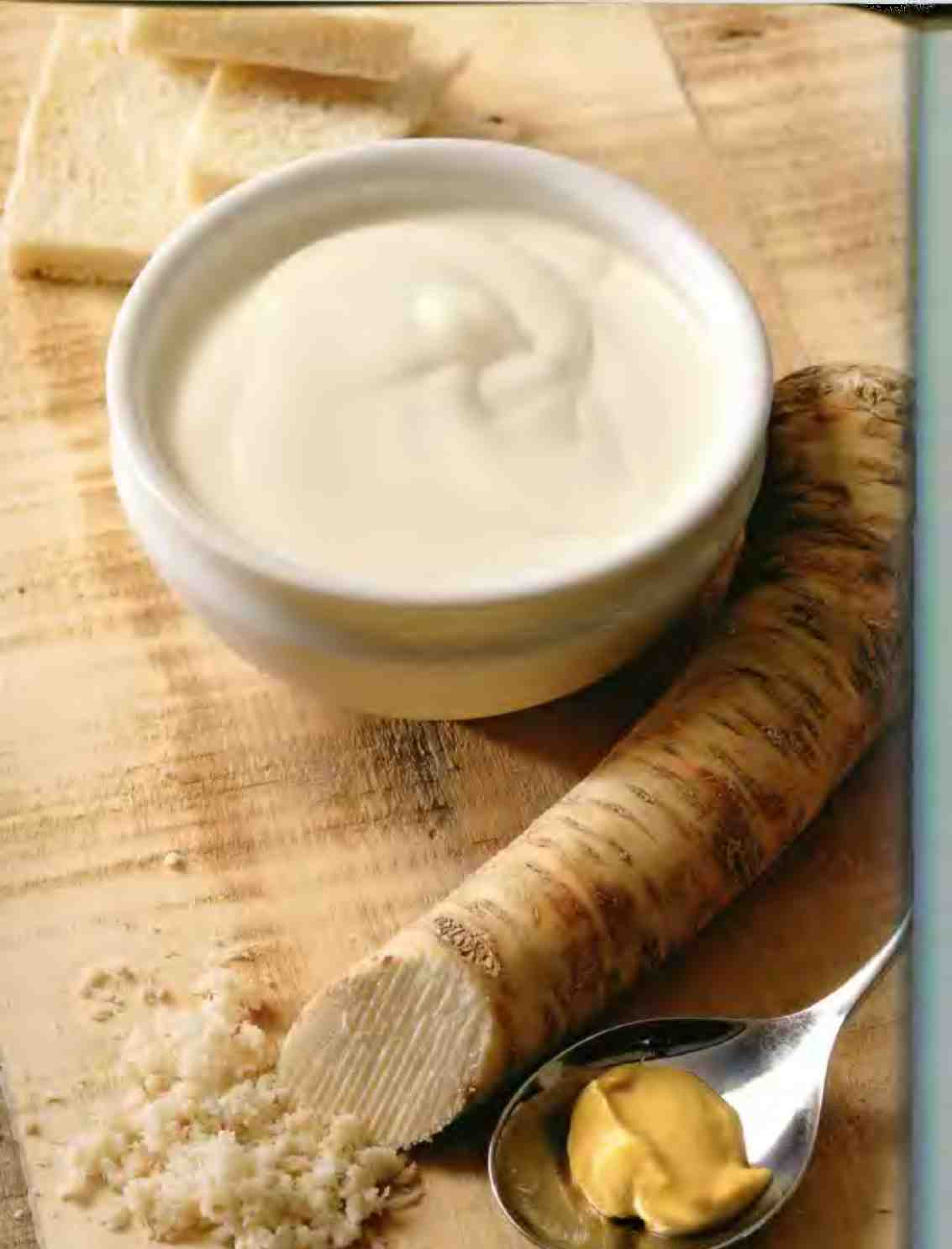
ДЛЯ 500 МЛ СОУСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 1 ЧАС

75 г светлой заправки для соусов
750 мл крепкого бесцветного бульона от варки домашней птицы
25 г кожицы или ножек шампиньонов
300 мл сливок
300 мл белого желе от приготовления птицы

Приготовить светлую заправку для соуса из сливочного масла и муки, которые берутся в равных частях. Разбавьте эту подливку бульоном от варки птицы, доведите до кипения, добавьте шампиньоны и варите на медленном огне 1 час, время от времени тщательно снимая образующуюся пенку. Вместо того чтобы готовить светлую подливку для соуса, как только что было описано, вы можете использовать то же количество хорошего бархатистого соуса.

Смешайте в сотейнике сваренный до готовности соус со сливками (200 мл), упарьте на сильном огне, добавив желе и постоянно перемешивая. Когда соус снова упарится до объема 0,5 л, снимите его с огня, влейте 100 мл сливок и протрите через сито в керамическую посудину. Остудите, перемешивая несколько раз, чтобы не образовалась пленка на поверхности, из-за которой в соусе могут появиться комочки.

Этот соус используйте до того, как он застынет и превратится в желе. Он подается в составе определенных блюд либо отдельно в сотейнике.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

Соус с хреном

Sauce raifort

1 ч. ложка горчицы
2 ст. ложки уксуса
15 г мелко натертого хрена
1 щепотка мелкой соли
50 г сахарной пудры
500 г хлебной корки, замоченной в молоке и хорошо отжатой
500 мл сливок

Разведите в миске горчицу с уксусом, добавьте хрен, соль, сахар и хлеб, разведите получившуюся массу сливками.

Сырой маринад

Marinade crue

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
МАРИНОВАНИЕ
5–6 ДНЕЙ ЗИМОЙ,
24–48 ЧАСОВ ЛЕТОМ

1 морковь среднего размера
2 луковицы
4 луковицы шалот
1 веточка сельдерея
4 зубчика чеснока
несколько веточек петрушки
1 веточка тимьяна
$^1/_2$ лаврового листа
1 щепотка раздавленных горошинок перца
2 гвоздики
1 л белого вина
2 стакана уксуса
1 стакан растительного масла

Мелко нарежьте морковь и лук, положите половину этих овощей на дно посудины, размеры которой точно соответствуют объему кусков мяса, которые вы собираетесь готовить, и влейте маринад так, чтобы он полностью покрыл мясо или дичь. Положите в эту же посудину мясо, которое вы собираетесь приготовить, затем остальные овощи и ароматы, добавьте белое вино, уксус и растительное масло. Оставаясь на поверхности, масло защитит продукты, находящиеся в маринаде от окружающего воздуха, предотвращая таким образом порчу продуктов.

Посудину следует держать в прохладном месте, часто переворачивать мясо в маринаде. Длительность маринования зависит от размера куска мяса и от окружающей температуры. Процесс идет быстрее летом, чем зимой. Для больших кусков мяса или дичи длительность может составлять 5–6 дней зимой и 24–48 часов летом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 35 МИНУТ

Вареный маринад

Marinade cuite

1 стакан растительного масла
1 морковь среднего размера
2 луковицы
4 луковицы шалот
1 веточка сельдерея
2 зубчика чеснока
1 л белого вина
2 стакана уксуса
несколько веточек петрушки
1 веточка тимьяна
$^1/_2$ лаврового листа
1 щепотка раздавленных горошин перца
2 гвоздики

Сырой и вареный маринады имеют одинаковый состав.

Нагрейте растительное масло в кастрюле и слегка обжарьте в ней овощи. Добавьте белое вино, уксус и ароматические приправы и варите на медленном огне полчаса. Полностью охладите этот маринад, прежде чем будете вливать его в посудину с тем мясом, которое вы собираетесь мариновать.

Чтобы ваши маринады не портились, особенно летом, следует добавлять в них 1 г борной кислоты на 1 л маринада. Разумно также кипятить эти маринады каждые 3–4 дня. В этом случае не забудьте снова подкислить их, добавив 1 стакан вина или полстакана уксуса, поскольку при кипячении содержание алкоголя и кислоты в маринаде уменьшится.

Примечание. В некоторых случаях приготовления маринадов красное вино вполне может заменить белое.

ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ

Соус винегрет (заправка для салата)

1 кофейная ложка дижонской горчицы
1 ст. ложка винного уксуса
2 ст. ложки растительного масла по вашему выбору
соль, перец

Vinaigrette

В миске или салатнике смешайте горчицу с уксусом при помощи деревянной ложки, потом влейте тонкой струйкой масло, продолжая размешивать, и в последнюю очередь добавьте соль и перец. Попробуйте и, если нужно, посолите и поперчите дополнительно по вашему вкусу. Если вам это нравится, то можете заменить уксус лимонным соком или смешать лимонный сок с уксусом, но я советую вам лучше менять ваши заправки, используя различное растительное масло, например, применяя оливковое масло, масло из грецких или лесных орехов.

ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

Соус с горчицей

Sauce moutarde

2 ст. ложки лимонного сока
2 яичных желтка
50 г сливочного масла
соль, перец
1 ст. ложка холодной воды
1 ст. ложка крепкой горчицы (горчица из Дижона)
Дополнительно: 1 ст. ложка петрушки, мелко нарезанной или 1 ст. ложка каперсов

Доведите воду в кастрюле до кипения и оставьте ее очень слабо кипеть, чтобы использовать в качестве водяной бани. В посудину меньшего размера, которую можно ставить на огонь, положите лимонный сок, яичные желтки и нарезанное мелкими кусочками сливочное масло. Посолите, поперчите свежемолотым перцем. Поставьте на водяную баню и немедленно начинайте взбивать маленьким венчиком. Когда соус загустеет, добавьте 1 ложку холодной воды, чтобы соус не расслоился. Снимите с огня, остудите и перед тем, как подавать на стол, добавьте 1 ложку горчицы. В зависимости от вашего вкуса и от блюда, в котором будет использован соус, можно добавить мелко нарезанную петрушку или каперсы. Этот соус с петрушкой очень хорошо подойдет к любому мясу, приготовленному на гриле, а если вы добавите к нему каперсы, то к приготовленной таким же образом рыбе.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Соус томатный

Sauce tomate

500 г спелых помидоров
1 зубчик чеснока
1 средняя луковица
1 пучок петрушки
1 ветка эстрагона
1/4 лаврового листа
2 веточки тимьяна
1 маленький стакан
оливкового масла
1 кусок сахара
соль, перец

Вымойте помидоры, снимите с них шкурку, разрежьте их пополам, удалите семечки. Очистите лук и чеснок, вымойте петрушку и эстрагон и свяжите их в пучок вместе с лавровым листом и тимьяном. Вылейте масло в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный лук и чеснок, а также букет гарни, положите помидоры и держите на сильном огне с открытой крышкой, время от времени перемешивая деревянной ложкой. Через 40–45 минут жидкость из помидоров должна испариться, тогда добавьте сахар, который смягчит кислоту помидоров. Измельчите все в блендере, посолите, поперчите. Если полученный соус покажется вам слишком жидким, поварите его на сильном огне примерно 10 минут, постоянно перемешивая, пока не выпарится часть жидкости. Вы можете хранить этот соус в холодильнике до 1 недели, поместив его в банку или в стеклянную бутылку, не забудьте при этом влить столовую ложку оливкового масла на поверхность соуса, чтобы он был полностью покрыт этим маслом.

ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ

Зеленый соус с травами

Sauce verte aux herbes

1 яичный желток
2 стакана оливкового масла
1 ст. ложка крепкой дижонской горчицы
2 ст. ложки лимонного сока
2 веточки свежего эстрагона
3 веточки петрушки
1 ст. ложка нарезанного зеленого лука
4 веточки кервеля
соль, перец

Примерно за 1,5 часа до того, как начать приготовление этого соуса, не забудьте вынуть из холодильника и довести до комнатной температуры все необходимые продукты: масло, лимон, горчицу, яйцо, а также посуду, в которой вы будете готовить соус (большую миску или ступку).

Тщательно промойте все травы, обсушите их чистой салфеткой, затем на разделочной доске мелко нарежьте все вместе (эстрагон, петрушку и зеленый лук), используйте для этой цели ручную овощерезку. Нарежьте кервель отдельно и отложите в сторону. Положите в миску яичный желток, разотрите его деревянной ложкой, затем постепенно подливайте оливковое масло тонкой струйкой. Когда все масло впитается, посолите, поперчите, добавьте горчицу и сок лимона. В момент подачи соуса на стол высыпьте в него всю нарезанную траву, а сверху посыпьте кервелем.

Этот соус можно использовать с любой горячей и холодной вареной рыбой. Этот соус также хорош с холодным мясом.

Соус Белое масло

Beurre blanc

НА 4–6 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

200 г соленого сливочного масла
2 луковицы лука-шалота
2 ст. ложки винного уксуса из белого вина
перец

Если у вас в помещении нормальная температура (20 °С), то выньте масло из холодильника как минимум за 3 часа до его использования. Очистите лук и мелко его нарежьте. Возьмите кастрюлю с толстым дном, положите туда лук и влейте уксус, перемешивайте деревянной ложкой до тех пор, пока уксус не испарится. Разделите масло на кусочки и добавляйте его постепенно в лук, не переставая размешивать. Когда кончите добавлять сливочное масло, соус должен иметь консистенцию крема. Взбивайте этот крем, чтобы он начал пениться. Подогрейте сервировочный соусник, держите соус в тепле, то есть на водяной бане (это большая кастрюля с горячей водой, стоящая на горячей плите, и в эту кастрюлю надо поместить посудину, содержащую соус). В момент подачи на стол поперчите соус, а затем переложите в соусник.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Соус голландский

Sauce hollandaise

1 ст. ложка уксуса из белого вина
2 ст. ложки воды
1 щепотка свежемолотого перца
3 яичных желтка
250 г сливочного масла самого высокого качества
1 щепотка соли

В маленький сотейник влейте уксус и воду, положите перец, упарьте эту смесь, называемую «смесью для желудка», до объема 1 ч. ложки, остудите, затем добавьте яичные желтки и 2 ст. ложки холодной воды. Взбейте желтки с помощью венчика для соуса и нагрейте на очень слабом огне. Непрерывно взбивайте смесь, стараясь, чтобы венчик прикасался ко всей поверхности дна сотейника, не давая ни одной частице яичного желтка пристать ко дну.

Если вы недостаточно опытный повар, то мы советуем поместить сотейник на водяную баню с очень горячей водой, причем вода ни в коем случае не должна кипеть. В таком случае яичные желтки не заварятся. Речь идет о том, чтобы создать для сливочного масла, которое используют как загуститель соуса, очень плотную, но мягкую подушку, а также избыток тепла. В противном случае, если желтки будут переварены, они затвердеют, тогда в них образуются частицы, которые помешают желткам служить загустителями.

Таким образом, первый шаг, который оказывается самым трудным, состоит в том, чтобы получить из желтков эмульсию, нагревая их постепенно и очень медленно.

Когда эмульсия достигнет консистенции свежих сливок («густой сметаны» в нашей отечественной кухне. – *Прим. перев.*), значит, наступил момент вливать по каплям сливочное масло, непрерывно и интенсивно мешая венчиком смесь. Масло должно быть непосредственно перед этим растоплено или разделено на маленькие кусочки размером с орех. Тогда же надо всыпать в соус щепотку соли.

Если вы видите, что соус слишком загустел, добавьте несколько раз каплями теплую воду, тщательно перемешивая. В уже готовый соус лучше добавлять воду каплями, чем вливать значительное количество жидкости. Все это называется «взбиванием соуса».

Примечание. Чтобы соус не «расслоился», влейте в сотейник 1 ст. ложку горячей воды и с помощью венчика примешивайте к этой воде маленькими количествами соус.

ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
БРОЖЕНИЕ 1 МЕСЯЦ

500 мл уксуса
на красном вине
500 мл красного вина

Домашний уксус

Vinaigre maison

Вы можете приготовить уксус самостоятельно, он будет лучшего качества и более полезным для здоровья, чем покупной.

Для этого приобретите маленький бочонок или специальный кувшин из керамики, который называется уксусник. Поставьте ваш бочонок или уксусник в сухое, тихое и не очень жаркое место. Сначала влейте в ваш сосуд 500 мл винного уксуса, затем каждую неделю добавляйте по 50 мл хорошего красного вина. Начнется брожение, и полученный таким способом уксус можно будет использовать через 3 недели. Отлейте в бутылку 500 мл полученного уксуса и не забудьте заменить его таким же количеством красного вина (то есть добавьте 500 мл). Но прежде чем снова отбирать уксус, надо подождать еще 1–2 недели. Один раз в год следует полностью опорожнять ваш бочонок, разливая полученный уксус по бутылкам и не забывая фильтровать его через фильтровальную бумагу.

Соберите закваску и влейте в нее немного хорошего вина для промывки. Вымойте как следует бочонок чистой водой, хорошо обсушите, вновь влейте в него закваску и снова добавьте уксус. Дальше действуйте, как действовали в самом начале, не забывая добавлять вино в том количестве, в каком вы будете отливать уксус.

Вишни в кисло-сладкой заливке

Cerises à l'aigre-doux

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 1 Л
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
МАРИНОВАТЬ 2 НЕДЕЛИ

2 кг вишни
2 веточки эстрагона
1,5 л белого спиртового уксуса (8%)
10 зернышек черного перца
2 ст. ложки сахарного песка

Быстро, но тщательно промойте вишни холодной водой (если это необходимо), в любом случае оботрите их тонкой чистой тканью, обрежьте хвостики наполовину, промойте и обсушите веточки эстрагона. Очень тщательно вымойте и высушите банки, вытрите их чистой салфеткой, потом положите в них вишни, утрамбовывая их, но стараясь при этом не раздавить. Выбрасывайте все вишни, имеющие повреждения. Вскипятите уксус вместе с перцем и веточками эстрагона. В каждую банку положите 1 столовую ложку сахара, 1 веточку эстрагона, 5 зернышек перца и налейте сверху кипящий уксус, дайте остыть без доступа света, затем герметично закройте квадратиком влажного целлофана и наденьте сверху резинку. Сохраняйте в прохладном месте без доступа света. Приготовленную таким образом вишню очень хорошо подавать с холодным мясом, с некоторыми салатами или закусками.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ

Соус майонез

Mayonnaise

1 яичный желток
2 чайных ложки крепкой дижонской горчицы
2 ст. ложки винного уксуса
2 стакана оливкового или арахисового масла
соль, перец

Если хотите, можете заменить уксус соком половины лимона.

Очень важно, чтобы все – и продукты, и посуда для приготовления этого соуса имели комнатную температуру.

Положите в миску яичный желток, добавьте горчицу и 1/2 ст. ложки уксуса, смешайте с помощью веничка из нержавеющей стали или деревянной ложкой. Влейте тонкой струйкой масло, продолжая размешивать. Если соус становится слишком густым, то до того как вы вольете в него все необходимое масло, влейте туда же тонкой струйкой уксус и масло, не переставая перемешивать. Посолите, поперчите. Вылейте туда же остаток уксуса, если он у вас есть. Попробуйте, при необходимости добавьте соль и перец. Если хотите, чтобы ваш соус майонез был более жидким, влейте туда теплую воду маленькими порциями.

Внимание! Майонез нельзя готовить заранее, т.к. он не хранится, и старайтесь не ставить его в холодильник.

ДЛЯ 1/4 Л
ПОДГОТОВКА1 ЧАС
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
МАРИНОВАТЬ 2 НЕДЕЛИ

Корнишоны

Cornichons

1 кг корнишонов
125 г крупной соли
24 маленьких белых луковички
4 веточки эстрагона
1 л спиртового уксуса (8%)
20 горошинок черного перца

Возьмите банки, которые можно герметично закрыть, хорошо вымойте их и высушите. Выбирайте корнишоны маленького размера, блестящие и хрустящие. Хорошо промойте их под краном, используя при этом маленькую щеточку, оботрите их, затем положите их вплотную друг к другу на большое блюдо, обильно посыпьте крупной солью и оставьте на ночь (примерно 12 часов), из них должна выйти вся вода. На следующее утро выньте корнишоны по одному и оботрите чистой мягкой салфеткой, положите на другую чистую сухую салфетку так, чтобы они не касались друг друга, и оставьте обсыхать в темноте на полдня, затем аккуратно разложите их по банкам. Вымойте и высушите эстрагон, очистите лук и разложите по 1 веточке в каждую из банок, добавьте в нее по 6 луковиц и по 4–5 горошинок перца. Вскипятите уксус, вылейте его на корнишоны, дайте полностью остыть, затем герметично закройте банки.

Соус с анчоусами

Anchoïade

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ

2 зубчика чеснока
125 г филе анчоусов в масле
1 ст. ложка винного уксуса
2 стакана оливкового масла
перец
6–8 ломтиков деревенского хлеба

Очистите чеснок, растолките его в ступке или в салатнике с помощью пестика от ступки. Разотрите также филе анчоусов с толченым чесноком и уксусом. Влейте тонкой струйкой масло (это надо делать очень медленно), перемешивая деревянной ложкой, поперчите из мельницы для перца. Обжарьте 6–8 кусочков хлеба, подавайте их горячими с приготовленным анчоусным соусом, а также с блюдом сырых овощей. Этот соус может использоваться с аперитивом. Его можно приготовить с помощью миксера.

Черные маслины

Olives noires

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 1 Л
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
МАРИНОВАТЬ 10 ДНЕЙ

500 г черных маслин (мелких, средних или крупных)
1 зубчик чеснока
1 маленький жгучий перец
1 ч. ложка мелко растертого тимьяна
1,5 стакана оливкового масла

Всегда приятно иметь готовые к употреблению черные маслины, потому что они входят в состав многих салатов или других блюд. Чтобы эти маслины сохраняли свой вкус, положите их в банку следующим образом. Очистите и мелко нарежьте 1 зубчик чеснока, отложите его в сторону. Промойте холодной водой жгучий перчик, оботрите его чистой салфеткой. В керамическую или стеклянную банку положите маслины, стараясь равномерно распределить между ними мелко нарубленный чеснок. Перчик поместите в середину посудины. Верхний слой содержимого банки должен состоять из маслин. Сверху насыпьте примерно чайную ложку тимьяна. Залейте оливковым маслом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

Тапенада

Tapenade

250 г больших мягких черных оливок
2 зубчика чеснока
80 г филе анчоуса в оливковом масле
80 г каперсов
около 100 мл (½ стакана) оливкового масла

Из оливок удалите косточки.

Очистите зубчики чеснока и удалите из них зеленые ростки.

Оливки, чеснок, филе анчоусов и каперсы выложите в чашу кухонного комбайна. Смешайте ингредиенты до однородной консистенции.

Понемногу вмешивайте оливковое масло и взбивайте до тех пор, пока тапенада не приобретет гладкую текстуру и кремообразную консистенцую.

Подавайте с кусочками поджаренного в тостере деревенского хлеба.

Тесто для бриошей 561
Ром-баба 562
Круассаны 563
Слоеное тесто 565
Приготовление слоеного теста 565
Хлеб 567
Тесто для выпекания в форме и песочное тесто 568
Заварное тесто 571
Заварное тесто высшего качества 571
Тесто для гужера 572
Буше 575
Тесто для пирога куглоф 576
Жидкое тесто для жареных пирожков 578
Блинчики 579
Домашние блины 581

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Тесто для бриошей

La pâte à brioche

ДЛЯ 1 КГ БРИОШЕЙ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВЫСТАИВАНИЕ 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 25 МИНУТ

---

500 г муки, из которых
$^1/_3$ – мука из твердых пород пшеницы, отличающаяся более крупным помолом
5–10 г дрожжей в зависимости от сезона
2 ст. ложки теплого молока
10 г соли
6–7 яиц в зависимости от их размера
500 г сливочного масла
10–30 г сахара в зависимости от того, какого цвета выпечку вы хотите получить

Насыпьте на стол или на мраморную доску для теста просеянную муку горкой (125 г). В середине сделайте углубление и раскрошите дрожжи. В жаркие летние дни на 500 г муки будет достаточно 5–6 г дрожжей, при холодной температуре потребуется 10 г. В сухие, свежие дрожжи вылейте 2 ст. ложки воды или теплого молока. Разбавьте дрожжи, а потом постепенно перемешивайте эту смесь с мукой и теплой водой (молоком), чтобы получилось липкое, густое тесто, которое можно слепить в комок. Сделайте крестообразный надрез на верхней части теста и положите его в маленькую керамическую миску. Накройте тесто салфеткой и поместите его в теплое место.

Через 20–30 минут объем теста увеличится вдвое. За это время просейте на стол оставшуюся муку (375 г), соберите ее горкой, в середине сделайте углубление и положите туда соль, разведенную в 2 ст. ложках воды, и 3 яйца. Разомните сливочное масло рукой, чтобы оно стало мягким и податливым, держите его наготове. Растворите в чашке сахар с 2 ст. ложками молока или воды и начните разминать муку с яйцами. Полученное тесто вначале будет плотным и жестковатым. Добавьте одно за другим еще 4 яйца, а затем разведенный сахар. Добавляйте эти компоненты медленно: тогда тесто сделается эластичным и пышным. Проверяйте консистенцию теста, сжимая его между большим и указательным пальцами.

После этого введите в него размягченное сливочное масло. Когда смесь станет однородной, добавьте в нее увеличившуюся опару.

Снова перемешайте получившуюся массу, разрывая тесто руками и вновь присоединяя его к основной массе. Повторяйте до тех пор, пока тесто не станет однородным. Снова, как и в первый раз, поместить в теплое место. Второй период брожения теста займет 5–6 часов.

После этого выложите тесто на посыпанный мукой стол и расплющите его руками несколько раз. Третий период ферментации, будет длиться еще 5–6 часов.

ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 3 ЧАСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Ром-баба

Baba au rhum

10 г (½ пачки) свежих дрожжей
250 г (2 стакана) универсальной муки
125 мл (½ стакана) молока
3 яйца
10 г (2 ч. ложки) соли
300 г (1½ стакана) сахарного песка
100 г (7 ст. ложек) сливочного масла комнатной температуры
100 мл (½ стакана) рома
125 г (½ стакана) абрикосового джема

В большую емкость выложите дрожжи и разбавьте небольшим количеством теплой воды. Добавьте муку и хорошо размешайте. Оставьте тесто на 30 минут при комнатной температуре для подъема.

После снова хорошо перемешайте тесто деревянной ложкой, влейте молоко, вбейте яйца, добавьте соль, 1 ст. ложку сахарного песка и сливочное масло и вымешивайте, чтобы тесто приобрело мягкую консистенцию и не прилипало к стенкам емкости. Скатайте тесто в шар и накройте влажной тканью. Оставьте примерно на 1 ч. для подъема.

Затем снова вымесите тесто. Выложите в смазанную сливочным маслом форму для ром-бабы и накройте влажной тканью. Оставьте на 1 час 30 минут для подъема. Разогрейте духовку до 200 ºС. Выпекайте 30 минут до золотистого цвета.

Одновременно приготовьте сироп для пропитки ром-бабы: доведите до кипения 500 мл воды, смешанной с оставшимся сахарным песком. Кипятите 6–8 минут. Слегка остудите и влейте ром. Нагрейте абрикосовый джем, разведенный небольшим количеством воды (чтобы его консистенция стало менее плотной). Немного остудите.

Когда ром-баба будет готова, выложите ее на подставку, помещенную над емкостью, и полейте ромовым сиропом. Сверху смажьте абрикосовым джемом.

Советы по сервировке: серединку ром-бабы можно украсить кондитерскими сливками, смешанными с цукатами или кремом шантильи.

Круассаны

Croissants

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10 КРУАССАНОВ
ПОДГОТОВКА 45 МИНУТ
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 4 ЧАСА 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 25 МИНУТ

10 г (½ пачки) свежих дрожжей
250 г (2 стакана) универсальной муки
10 г (2 ч. ложки) соли
30 г (2½ ст. ложки) сахарного песка
125 г (1 пачка) размягченного сливочного масла
3 яичных желтка взбитых с небольшим количеством теплой воды

Дрожжи разбавьте небольшим количеством теплой воды. В емкость просейте муку. Добавьте соль, сахарный песок и разведенные дрожжи. Замесите тесто, вымешивайте, пока оно не приобретет мягкую консистенцию. Если тесто покажется вам слишком плотным, добавьте немного воды и вымесите еще раз. Добавьте кусочки размягченного сливочного масла и вымешивайте пока масло полностью не соединится с тестом. Тесто должно быть мягкой консистенции и эластичной текстуры. Переложите тесто в другую емкость и накройте чистой тканью. Поставьте в теплое место (23–25 °С) на 2 часа, чтобы оно в два раза увеличилось в объеме.

Выложите тесто из емкости и сделайте обминку (Кратковременное перемешивание пшеничного теста в период брожения. – *Прим.перев.*), чтобы из теста вышли пузырьки. Снова выложите в емкость, накройте тканью. Охлаждайте еще 1 час, пока оно снова не поднимется.

После опять сделайте обминку, накройте тесто и на 30 мин. поместите в морозилку.

Выложите тесто на слегка припыленную мукой поверхность и очень тонко раскатайте. Порежьте тесто на треугольники, со сторонами 10 и 15 см. Выложите круассаны на противень, оставляя между ними достаточно пространства, поскольку во время выпечки они увеличатся в объеме. Смажьте их сверху смесью из яичных желтков и воды. И поставьте на 1 час в теплое место для подъема.

Разогрейте духовку до 220 °С и выпекайте 25 минут, чтобы они приобрели золотистый оттенок и стали хрустящими. Слегка остудите и подавайте на стол.

Слоеное тесто

ПОДГОТОВКА 1 ЧАС
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2 ЧАСА

500 г. муки, 12 г. соли, 200-300 мл холодной воды, 500 г несоленого сливочного масла комнатной температуры

Приготовление слоеного теста

Pâte feuilletée

Кондитеры знакомы с принципами приготовления слоеного теста с XIII в., но наибольшей высоты это искусство достигло в XVIII и XIX вв. Техника приготовления теста достаточно сложна для неопытного человека. Поскольку слоеное тесто широко используется в десертах, мы попытаемся изложить здесь методику его приготовления как можно понятней.

Насыпьте муку горкой на доску для теста. В середине сделайте углубление, положите в него соль и влейте половину воды. Размешивая воду пальцами, растворите соль, сразу же после этого постепенно, но очень быстро смешайте муку с водой, добавив часть или всю воду, чтобы получить тесто средней густоты.

Пока не нужно по-настоящему вымешивать тесто, достаточно собрать его в комок, стараясь, чтобы оно не стало слишком эластичным.

Полученный на этом этапе полуфабрикат теста, не слишком мягкий и не слишком крутой, представляет собой однородную массу, которую заворачивают в полотенце или в салфетку и оставляют в прохладном месте на 20 минут. За это время тесто потеряет излишнюю эластичность и станет почти инертным.

Через 20 минут посыпьте мукой рабочий стол и положите на него комок теста.

Расплющите тесто ладонью, придав ему форму галеты (круглой и плоской) равномерной толщины 3 см. Положите в середину сливочное масло, предварительно размятое, и расплющите его так, чтобы оно образовало на поверхности теста равномерный квадратный слой. Оно не должно доходить до краев теста на 4 см. Затем возьмите один из полукруглых краев не намазанного маслом теста и заверните его на масло. То же самое сделайте с остальными тремя краями. Таким образом вы должны закрыть масло целиком. В результате круглая «галета»

превратится в «конверт» с маслом внутри. Описанная операция так и называется – «завернуть тесто конвертом».
Раскатывание, складывание и повороты
Цель этих операций состоит в том, чтобы соединить тесто с маслом. Из их смеси будут получаться чередующиеся друг с другом слои.
Полученный на предыдущем этапе «конверт» готов к двум первым операциям.
Снова присыпьте мукой рабочий стол и тесто. С помощью скалки раскатайте «конверт» в симметричную прямоугольную полоску длиной 60 см и толщиной 1,5 см. Возьмите нижний край этой полоски, поднимите его, заверните и опустите на середину «конверта» на расстоянии 20 см от противоположного края. Слегка надавите на получившуюся складку скалкой, затем возьмитесь пальцами за верхний край лежащей перед вами полоски теста и этот край наложите на складку, которая находится внизу теста. Снова слегка примните тесто с помощью скалки.
Это было первое складывание и раскатывание «конверта» – начало первого цикла. Затем поверните кусок теста на четверть оборота, чтобы складки, которые находились внизу и наверху, оказались справа и слева от вас. Далее с помощью скалки снова превратите кусок теста в полоску длиной 60 см и произведите такой же цикл, какой был описан выше («раскатывание – складывание – поворот»). В результате этого второго цикла у вас получится новый «конверт». Затем покройте тесто пищевой пленкой и снова поместите его в прохладное место на 20 минут.
Осуществляя третий и четвертый циклы, каждый раз раскатывайте тесто в полоску и не забывайте о том, что складки должны находиться справа и слева от вас и никогда не вверху и внизу.
И наконец, после последнего выстаивания в течение 20 минут проделайте пятый и шестой циклы. Теперь без задержки выпекайте слоеное тесто в горячей духовке.
Если все описанные операции были проведены верно, слоеное тесто получится вкусным и воздушным. В идеале может получиться 729 слоев: вот почему слоеное тесто так сильно поднимается вверх.

Хлеб

Pâte à pain

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 БАТОНА
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 1 ЧАС
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

---

1 пачка сухих дрожжей
1 небольшой стакан теплой воды
250 г (2½ стакана) хлебной муки
1 ч. ложка мелкой столовой соли
1½ ст. ложки сливочного масла для смазывания

Дрожжи разбавьте небольшим количеством теплой воды. В большой емкости соедините муку, соль, затем добавьте разведенные дрожжи.

Тесто вымешивайте 15 минут вручную или с помощью кухонного комбайна, используя насадку для теста, но лучше всего сделать это в хлебопечке.

Накройте емкость чистой тканью и оставьте тесто на 1 час при комнатной температуре для подъема.

Разогрейте духовку до 250 ºС. Выстелите форму для выпечки промасленной пергаментной бумагой.

Когда тесто поднимется, придайте ему желаемую форму, ножом сделайте сверху несколько надрезов и выложите в форму для выпечки.

Поместите в духовку сразу же понизив температуру до 200 ºС и выпекайте 30 минут пока хлеб не станет пышным. Хлеб готов, когда его нижняя часть кажется полой при постукивании.

НА 1 КГ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

Тесто для выпекания в форме и песочное тесто

Pâte sablée. Pâte brisée

Эти виды теста используют для приготовления тортов, тарталеток и основ для запекания различных блюд. Формочки из песочного теста образуют дно для некоторых кондитерских изделий, например для торта «Сент-Оноре» и др.

Выложите муку на столе горкой, предварительно просеяв ее через сито. В середине сделайте углубление, положите в него соль, сахар, размягченное сливочное масло, яичные желтки или цельное яйцо, влейте молоко либо сливки или воду.

Растворите соль, смешайте масло с остальной жидкостью и затем одним резким движением руки ссыпьте муку с краев в центр углубления. В случае необходимости добавьте немного воды, тесто не должно быть слишком крутым. В конце дважды разотрите тесто, если только в рецепте не говорится, что растирать не нужно.

Растирать тесто не значит месить его, напротив, все ингредиенты соединяют так, чтобы тесто не стало эластичным, иначе при выпекании оно сожмется.

Растирание

Ладонью одной руки раздавите на рабочем столе маленькие кусочки теста, перемещая их перед собой. Когда вы передвинете таким образом все тесто, соберите кусочки в комок и вновь произведите ту же операцию. Такой прием, проведенный дважды, позволит полностью соединить муку с маслом.

Растирание не рекомендуется для теста с высоким содержанием сливочного масла, потому что этот прием нарушает консистенцию масла. Впрочем, именно из-за высокой концентрации сливочного масла тесто получается достаточно легко и без растирания.

ТОНКОЕ ТЕСТО
500 г муки
10 г соли
1 ч. ложка сахарной пудры
300 г сливочного масла
1 яйцо
2–3 ст. ложки молока

ТЕСТО ОБЫЧНОЕ
500 г муки
10 г соли
1 ч. ложка сахарной пудры
250 г сливочного масла
100 мл воды
2–3 ст. ложки молока

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ
500 г муки
10 г соли
15 г сахарной пудры
375 г сливочного масла
2 яйца
несколько ложек молока

ТЕСТО РАССЫПЧАТОЕ, КОРОЛЕВСКОЕ
500 г муки
10 г соли
15 г сахарной пудры
500 г лучшего сливочного масла
4 яичных желтка
6 ст. ложек молока или сливок

Заварное тесто

Это тесто используется как для приготовления несладких блюд, так и для кондитерских изделий. И хотя ингредиенты для теста могут в разных рецептах несколько различаться, в целом способ приготовления заварного теста одинаков для всех случаев.

Заварное тесто высшего качества

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 20–25 МИНУТ

Pâte à chou fine

$^1/_3$ л воды
1 щепотка соли
250 г сливочного масла
250 г просеянной муки
7–8 яиц
6 ст. ложек молока или сливок
1 маленькая ст. ложка сахарной пудры
1 ст. ложка флердоранжевой воды

Налейте воду в большую кастрюлю с толстым дном, добавьте соль и сливочное масло, нарезанное кусочками. Нагрейте до кипения, перемешивая лопаткой кипящую смесь, всыпьте в нее муку.

Держите тесто на сильном огне. Вода постепенно испарится. Непрерывно мешайте тесто лопаткой или деревянной ложкой до почти полного обезвоживания массы.

В этот момент снимите тесто с огня и, не переставая помешивать, вбейте по одному все яйца.

Количество яиц зависит от их веса и от того, добавляете ли вы молоко. При добавлении молока вы сэкономите 1 яйцо и тесто получится более жидким и мягким. Для запаха добавляют флердоранжевую воду.

Тесто интенсивно взбейте деревянной лопаткой, оно должно получиться гладким и воздушным и не должно быть слишком жидким и мягким. Выложите тесто еще горячим на горизонтальную поверхность. Если тесто опускается совсем немного, значит, оно готово.

Тесто для гужера

Pâte à gougère

ДЛЯ 40 ГУЖЕРОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 20–25 МИНУТ

$^1/_2$ л молока
1 щепотка соли
125 г сливочного масла
250 г муки
7–8 яиц
6 ст. ложек молока или сливок
100 г тертого сыра грюйер

Влейте молоко в достаточно большую кастрюлю с толстым дном, добавьте соль и сливочное масло кусочками, нагрейте до кипения, перемешивая лопаткой кипящую смесь, всыпьте в нее муку.

Держите тесто на сильном огне, непрерывно размешивая его лопаткой или деревянной ложкой. Вода постепенно испарится.

В этот момент снимите кастрюлю с огня и, непрерывно перемешивая тесто лопаткой, влейте в него по одному яйца, а затем молоко или сливки. Тесто должно получиться гладким, легким и воздушным, не слишком жидким. Когда тесто будет готово, всыпьте в него тертый грюйер.

ДЛЯ 20 БУШЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 12–15 МИНУТ

Буше

Bouchées

750 г слоеного теста
1 яйцо

Буше – это маленькие порционные волованы.

Раскатайте скалкой слоеное тесто весом 500 г в лист толщиной 8–9 мм. Затем с помощью высечки с зубчиками диаметром 8 см вырежьте 20 маленьких кружочков весом 25–30 г.

Положите кружочки, перевернув их, на слегка увлажненный противень, смажьте взбитым яйцом (только по поверхности, ни в коем случае не смазывая края, иначе слоеное тесто не поднимется).

При помощи высечки диаметром 3 см (каждый раз обмакивая ее в теплую воду) сделайте насечки глубиной 1 мм в тех местах, где будут располагаться крышечки. Надрежьте крышечки острием ножа, нарисовав на их поверхности сеточку.

Выпекайте в горячей духовке 12–15 минут. Вынув из духовки, удалите крышечки и слегка примните крошки внутри формочек, чтобы поместилась начинка.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 25 МИНУТ

Тесто для пирога куглоф

Pâte à kouglof

250 г муки
40 г сахара
1 щепотка соли
1 яйцо
150 мл молока
20 г дрожжей
65 г пива
50 г коринки

Куглоф – это эльзасская выпечка, с которой в середине XVIII в., по всей видимости, началась практика введения сухих пивных дрожжей в кондитерские изделия – сначала в Эльзасе, а затем и по всей Франции. В то время пивные дрожжи уже давно использовались в хлебопечении в таких странах, как Польша и Австрия.

Тесто для пирога куглоф похоже на тесто для бриошей и ромовой бабы по составу и консистенции. Выложите кольцом просеянную муку, смешайте ее с сахаром, солью, 1 яйцом, молоком и разведенными водой дрожжами, перемешайте все до получения однородного теста, добавьте сливочное масло и изюм. Дальнейшая технология такая же, как в предыдущем рецепте. Вынимайте пирог из формы сразу после выпекания.

Форма для пирога куглоф имеет свои особенности. Это высокое кольцо, покрытое узорами снаружи. Смажьте эту форму сливочным маслом, посыпьте мелко нарезанным миндалем, а по желанию и изюмом-коринкой (50 г). Подавайте как бриоши.

ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 2 ЧАСА

Жидкое тесто для жареных пирожков

Pâte à frire

250 г (2½ стакана) просеянной муки
2 яичных желтка
2 яичных белка
150 г (1 стакан) пива
1 стакан воды или молока
2 ст. ложки растопленного сливочного масли или оливкового масла
мелкая столовая соль

В емкости смешайте муку, щепотку соли и яичные желтки. Постепенно введите пиво, воду или молоко, в конце добавьте сливочное или оливковое масло.

Отставьте тесто на расстойку на 2 часа, чтобы начался процесс брожения. Когда соберетесь жарить, добавьте в тесто 2 яичных белка, чтобы оно стало вязким, и замесите тесто.

Это жидкое тесто должно иметь консистенцию легких, но довольно плотных сливок.

Блинчики

Pannequets

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
20 БЛИНЧИКОВ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 2 ЧАСА
ВЫПЕКАНИЕ 1 МИНУТА ДЛЯ 1 БЛИНЧИКА

250 г пшеничной муки мелкого помола
8 яичных желтков
8 яичных белков
500 мл (2 стакана) молока
100 мл (½ стакана) крем-фреша или густых сливок
50 г сахарного песка
125 г размягченного сливочного масла
несколько капель экстракта горького миндаля
1 ч. ложка ванильного сахара (его можно приготовить самим: на некоторое время положите стручок ванили в обычный сахарный песок, чтобы он впитал ее аромат)
соль

Просейте муку в емкость. Поочередно вбейте яичные желтки. Затем влейте молоко, густые сливки, добавьте сахарный песок, щепотку соли и размягченное сливочное масло.

Для аромата добавьте несколько капель экстракта миндаля и ванильный сахар.

Оставьте тесто на расстойку на 2 часа.

Перед началом выпечки, добавьте в тесто 8 яичных белков, чтобы оно стало вязким, и замесите.

Сливочным маслом смажьте небольшую сковороду, но лучше блинницу. Когда сковорода нагреется, налейте в нее тонким слоем немного теста и равномерно распределите по донышку. Жарьте около 30 с., пока блинчик не подрумянится, затем переверните.

Домашние блины

Pâte à crêpe

НА 20 БЛИНОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВЫСТАИВАНИЕ 2 ЧАСА
ЖАРКА 1 МИНУТА НА БЛИНЧИК

250 г просеянной муки
100 г сахарной пудры
щепотка мелкой соли
3 яйца
350 мл кипяченого молока
аромат: апельсиновый цвет, ром, кирш, оршад (миндальное молоко)
сливочное масло
сахар, чтобы посыпать блинчики

В керамической миске или салатнике смешайте муку, сахар и соль, добавьте по одному яйца, смешивая их с мукой, затем маленькими порциями влейте молоко. Тесто должно получиться абсолютно однородным и очень гладким.

Приготовьте это тесто как минимум за 2 часа до использования и держите в теплом месте, чтобы началось брожение.

Добавьте в тесто аромат непосредственно перед выпеканием.

Жарьте блинчики на очень горячей сковородке, слегка смазанной осветленным сливочным маслом. Блинчики должны получаться тоненькими, легкими и золотистыми с обеих сторон. Способ их переворачивания – часть традиции, это искусство, требующее больше ловкости, чем объяснений. По мере изготовления посыпайте блинчики сахаром.

Миндальная «черепица» 585
Суфле в формочках 586
Абрикосовое суфле 587
Шоколадное суфле 588
Бриошь муслин 591
«Кошачьи языки»
(общий рецепт) 592
«Бисквиты с ложечки» 595
Миндальные полоски 596
Мраморный пирог с шоколадом 599
Эльзасский пирог 600
«Неудавшийся пирог» 601
Саварены с ромом
по рецепту Мориса Бернашона 603
Печенье Мадленки 604
Слоеные жгутики 607
Шоколадный бисквит 608
Савойский бисквит 611
Генуэзский хлебец 612
Сахарное печенье 615
Смородиновое печенье 616
Торт президента
(по рецепту Мориса Бернашона) 617
Тесто для маленьких
соленых пирожков к чаю 619
Тесто для маленьких
сладких пирожков к чаю 619
Миндальная нуга 620
Обычные меренги 623
Меренги с начинкой 624

ПЕЧЕНЬЕ, ТОРТЫ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ДЛЯ 20 ШТУК
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 8 МИНУТ

Миндальная «черепица»

Tuiles aux amandes

50 г муки
120 г сахара
1 ст. ложка ванильного сахара
125 г размельченного миндаля
1 щепотка соли
1 желток
3 белка
30 г сливочного масла

С помощью лопатки размешайте в миске муку с сахаром, размельченным миндалем и солью, добавьте желток. Слегка взбейте белки и вылейте их в тесто. У вас получится очень однородная пенистая смесь, достаточно жидкая и легко образующая слои. Если тесто кажется вам слишком крутым и неподатливым, добавьте дополнительно часть одного белка.

Используя кондитерский шприц с выходным отверстием диаметром 1 см (или с помощью чайной ложки), выложите на смазанный сливочным маслом противень маленькие кусочки теста на расстоянии 6 см друг от друга (тесто увеличивается в объеме при выпекании).

Пеките на очень слабом огне.

Чтобы черепички получались выпуклыми, выкладывайте их из духовки прямо на скалку: высыхая, они примут ее форму.

Храните в сухом виде в герметично закрытой коробке.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

Суфле в формочках

Soufflé bonne femme

40 г сливочного масла
90 г сахарной пудры
300 мл молока
3 ст. ложки муки
6 яичных желтков
9 яичных белков
1 пакетик сахара для глазирования
Дополнительно: 1 ст. ложка ликера по вашему выбору

Смажьте сливочным масло 4 маленькие формочки из огнеупорного фарфора, посыпьте их сахарной пудрой, потом переверните формочки на мелкую тарелку и поставьте в таком виде в холодильник, чтобы при охлаждении к стенкам формочек хорошо прилипли масло и сахар, это облегчит вам вынимание суфле из формочек.
Отставьте в сторону чашку холодного молока. Остальное молоко вскипятите, добавив к нему сахар.
Тщательно размешайте муку в холодном молоке, потом влейте получившуюся смесь в кипящее молоко, варите примерно 3 минуты. Немного охладите, сняв с огня. Затем добавьте оставшееся сливочное масло и яичные желтки
Взбейте белки в твердую пену, смешайте с остальными компонентами вашего суфле. Влейте получившуюся смесь в формочки и поставьте в духовку на 20 минут. Когда суфле будет готово, посыпьте его сахаром для глазирования и сразу подавайте на стол.
Дополнительно: в тот момент, когда вы вливаете яичные желтки, можете добавить 1 столовую ложку вашего любимого ликера.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Абрикосовое суфле

Soufflé aux abricots

30 г сливочного масла
2 ст. ложки сахарной пудры
100 г сушеных абрикосов
2 яичных желтка
4 яичных белка

Нагрейте духовку. Смажьте сливочным маслом 4 маленькие формочки из огнеупорного фарфора, насыпьте туда немного сахарной пудры и переверните формочки на мелкую тарелку. Поместите их в холодильник, чтобы они охладились, а сахар и сливочное масло остались на стенках формочек. На разделочной доске нарежьте абрикосы как можно мельче. Вскипятите сахар с 2 столовыми ложками воды, когда закипит, снимите с огня, добавьте туда абрикосы, а потом 2 яичных желтка, перемешайте. Взбейте 4 яичных белка в твердую пену и смешайте белки с остальными компонентами, перемешивая с помощью небольшой взбивалки. Влейте получившуюся массу в формочки, поставьте в духовку на 25–30 минут. Подавайте на стол в формочках или вынув из формочек, вместе со смородиновым вареньем и мелким печеньем.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

Шоколадное суфле

Soufflé au chocolat

80 г шоколада
200 мл молока
50 г сахарной пудры + 1 ст. ложка сахарной пудры
4 яйца
1 белок
20 г высококачественного сливочного масла + сливочное масло для смазки формы
ликер или крепкий алкоголь по выбору
сахарная глазурь

Разломайте шоколад на кусочки, расплавьте его и варите на медленном огне в течение 10 минут с 2 ст. ложками воды. Влейте молоко, упарьте, чтобы получился густой сироп. Сняв с огня, добавьте желтки, потом – свежее сливочное масло, аромат и белки, взбитые в очень крепкую пену.

Обильно смажьте сливочным маслом формочку для суфле изнутри и посыпьте сахарной глазурью. Заполните формочку массой для суфле на $^{3}/_{4}$, пригладьте поверхность лезвием ножа и им же нарисуйте розочку.

Сначала поставьте формочку на 1 минуту на плиту, чтобы нагреть дно суфле (иначе оно не поднимется). Затем поместите формочку в духовку при средней температуре. Наблюдайте внимательно за процессом, часто поворачивая формочку на четверть оборота. Не оставляйте духовку надолго открытой. Через 18–20 минут суфле будет готово.

Перед тем как подавать его на стол, посыпьте сахарной глазурью.

НА 1 КГ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 25–30 МИНУТ

Бриошь муслин

Brioche mousseline

500 г теста для бриошей
135 г сливочного масла

Разложите тесто для бриошей в виде толстого круга, а сверху размажьте 125 г размягченного сливочного масла. Несколько раз заверните тесто маслом внутрь, которое в него впитается. Затем разомните тесто и скрутите его в шар. Положите в узкую круглую форму, смазанную сливочным маслом и покрытую пергаментной бумагой, края которой выступают из формы примерно на 3 см. Ножницами обрежьте концы бумаги в виде зубчиков.

Бриошь в форме должна выстаиваться до увеличения объема. Затем верх бриоши смазывают растопленным сливочным маслом, на ее поверхности ножницами делают крестообразный надрез и форму с тестом помещают в духовку при средней температуре.

Эти бриоши можно вынимать из формы сразу после выпекания. До подачи на стол их оставляют в промасленной бумаге, чтобы эта замечательная воздушная выпечка не опала.

ДЛЯ 20 БИСКВИТОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 8 МИНУТ

«Кошачьи языки» (общий рецепт)

Langues de chat (recette commune)

125 г сахара
1 яйцо
100 мл легких сливок или молока
125 г муки
1 ч. ложка ванильного сахара

Хорошо перемешайте сахар, яйцо и молоко, добавьте просеянную муку.

Положите тесто в шприц с кончиком диаметром 0,5 см и выдавите маленькие палочки длиной 8–10 см на слегка смазанный сливочным маслом противень. Оставьте между палочками расстояние 6 см, чтобы они могли разбухать.

Выпекайте в духовке при средней температуре 7–8 минут. Язычки должны стать золотистыми, по краям покрытыми сеточкой мелких трещин более темного цвета. Выньте их из духовки и подержите на противне до полного охлаждения, храните в сухом виде в герметично закрытой металлической коробке.

ДЛЯ 10–20 БИСКВИТОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

«Бисквиты с ложечки»

Biscuits à la cuillère

500 г сахарной пудры
16 яиц
400 г просеянной муки
1 ч. ложка ванильного сахара

Тесто этих бисквитов такое же, как у савойского бисквита. Приготовив тесто, положите его в кондитерский шприц с кончиком диаметром 2,5 см.

Выдавливайте порции теста, как для эклеров в виде палочек длиной 12 см, на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень или на листы пергаментной бумаги. Расстояние между палочками 5 см.

Посыпьте бисквиты сахарной пудрой из сита. Оставьте на 2 минуты и встряхните подложку с бисквитами, чтобы удалить лишний сахар. Потом с помощью кисточки (ее нужно предварительно обмакнуть в холодную воду и стряхнуть лишнюю воду) нанесите капельки воды на сахар, который покрывает бисквиты. Эти капельки воды при выпекании соединятся с сахаром и превратятся в подобие маленьких жемчужин.

Выпекайте в духовке на очень слабом огне. Окраска бисквитов должна быть еле заметной. После выпекания и охлаждения снимите бисквиты с пергаментной бумаги или с противня и сложите их вместе по два. В таком виде положите в герметично закрытую коробку, где они сохранятся долго, оставаясь при этом мягкими.

ДЛЯ 6 ПИРОЖНЫХ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 20 МИНУТ

Миндальные полоски

Jalousies aux amandes

слоеное тесто
1 яйцо
сахарная глазурь

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ
125 г миндаля
125 г сахара
3 яйца
125 г сливочного масла
1 ч. ложка ванильного сахара
1 ст. ложка рома

Раскатайте скалкой первый лист слоеного теста: 18 см в ширину, 40 см в длину и 6 мм в толщину.

Из обрезков слоеного теста раскатайте второй лист такого же размера, но немного более тонкий.

Положите второй лист в слегка увлажненную форму для выпекания, проткните вилкой, чтобы тесто при выпекании не лопалось. Смочите края теста и выложите по всей его длине миндальный крем толщиной 2 см и шириной 8 см. Разместите сверху первый слой теста. Соедините края, защипав их пальцами, выровняйте с двух сторон с помощью ножа, смажьте взбитым яйцом или посыпьте сахарной пудрой. Ножом проведите по поверхности верхнего слоя полоски на расстоянии 6–8 см одна от другой, на каждую из полосок нанесите несколько тонких линий и поставьте в горячую духовку. Если вы смазывали тесто яйцом, то перед тем, как вынимать из духовки, посыпьте сверху сахарной пудрой.

Подавайте на стол остывший пирог, разрезав его на кусочки шириной 6–8 см.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Мраморный пирог с шоколадом

Marbré au chocolat

4 яйца, то есть примерно 120 г
мука того же веса
сахарная пудра того же веса
сливочное масло того же веса
1 щепотка соли
3 дольки горького шоколада (от шоколадной плитки), то есть примерно 50 г

Не забудьте вынуть яйца и сливочное масло из холодильника примерно за 1,5 часа до начала приготовления пирога.

Взвесьте яйца вместе со скорлупой, общий вес яиц определит вам вес остальных компонентов, необходимых для приготовления этого пирога. Вес муки, а также вес сахара и сливочного масла должен быть равен весу яиц.

Положите сливочное масло в миску и оставьте около плиты, так чтобы масло стало мягким, но ни в коем случае не расплавилось.

Разбейте яйца над чашкой, чтобы удостовериться в их свежести, потом вылейте их в миску, добавьте сахар и перемешайте с помощью сбивалки, смесь должна побелеть. Протрите ее через сито, чтобы не было комочков, и добавьте к яйцам муку.

Добавьте к яйцам растаявшее сливочное масло, всыпьте щепотку соли, все тщательно перемешайте, чтобы получить однородное тесто.

Разбейте три дольки шоколадной плитки на маленькие кусочки, положите в небольшую посудину и растопите на водяной бане.

Смажьте сливочным маслом форму для кекса. Положите на дно этой формы пергаментную бумагу, которую тоже надо промазать сливочным маслом.

Когда шоколад растопится, перемешайте его деревянной ложкой и влейте как придется в тесто, потом выложите тесто в форму и поставьте в нагретую духовку примерно на 45 минут.

Проверяйте готовность пирога с помощью толстой спицы или ножа с тонким лезвием, спица и нож должны выходить сухими и чистыми.

Вынув пирог из духовки, переверните форму на решетку для выпечки, дайте пирогу остыть в форме до тех пор, пока он сам из нее не выпадет.

Этот пирог можно хранить в течение недели. Когда он остынет, заверните его в фольгу. Можно подавать этот пирог разрезанным на куски, с английским кремом или шоколадным муссом.

Эльзасский пирог

Gâteau alsacien

НА 5–6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
45–50 МИНУТ

4 маленькие молочные булочки
1 ст. ложка порошка корицы
5 яблок сорта ранет
1 большой стакан молока
1 стручок ванили
75 г сахарной пудры
2 яйца
1 ст. ложка вишневой водки (кирша)
20 г сливочного масла

Покупайте булочки накануне, чтобы они зачерствели к моменту приготовления этого пирога.
Натрите корку булочек на терке для сыра и смешайте получившиеся панировочные сухари с 1 столовой ложкой корицы, оставьте в сторонке.
Нарежьте оставшийся хлеб кубиками.
Очистите яблоки, нарежьте их тонкими ломтиками.
Вскипятите молоко вместе со стручком ванили, разрезанным вдоль посередине. Когда молоко закипит, вылейте его на хлебцы и оставьте на 30 минут, чтобы хлебцы хорошо пропитались, потом выньте ваниль.
Нагрейте духовку.
Тщательно растолките хлебцы вилкой, добавьте сахар и яичные желтки, потом добавьте яблоки и кирш. Взбейте яичные белки в крепкую пену и осторожно влейте в приготовленную вами ранее смесь.
Смажьте сливочным маслом форму (прямоугольную), вылейте туда приготовленную смесь, посыпьте сверху панировочными сухарями, смешанными с корицей, потом мелкими кусочками сливочного масла.
Поставьте в духовку примерно на 40–45 минут.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ

«Неудавшийся пирог»

Gâteau manqué

100 г муки
150 г сахарной пудры
3 яйца
30 г сливочного масла
30 г сахарного песка

Нагрейте духовку.

Высыпьте в миску муку, добавьте сахар и яйца, перемешайте, чтобы получить однородное тесто.

Обильно смажьте сливочным маслом форму для торта из огнеупорного фарфора. Выложите тесто в форму и примните его, поставьте в очень горячую духовку.

Когда пройдет половина времени, нужного для выпекания этого пирога, уменьшите температуру духовки. Выньте пирог, посыпьте его кусочками сливочного масла и сахарным песком, вновь поставьте в духовку на 20 минут. Подавайте этот десерт горячим или холодным, как он есть или вместе с каким-нибудь кремом.

GRITA

Саварены с ромом по рецепту Мориса Бернашона

Savarins au rhum Maurice Bernachon

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ В СИРОПЕ 1 НОЧЬ
ВЫСТАИВАНИЕ 3 ЧАСА
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

ром
150 г изюма из Смирны
250 г муки
10 г дрожжей
4 яйца
150 г сливочного масла
8 г соли
20 г сахара

Замочите изюм из Смирны в роме на ночь.

Положите просеянную муку в керамическую миску, добавьте дрожжи, разведите небольшим количеством теплой воды, добавьте яйца. Вымесите тесто, положите на него сливочное масло, не перемешивая, и оставьте на 2 часа. Затем добавьте соль, сахар и изюм и аккуратно перемешайте. Положите тесто в форму для саварена. Оставьте подходить в течение 1 часа. Выпекайте в течение примерно получаса в духовке при умеренной температуре. Выньте из формы.

СИРОП ДЛЯ САВАРЕНА

1 л воды
$^1/_4$ л рома
500 г сахара

Сироп для саварена

Доведите воду с сахаром до кипения, замочите саварены, потом, слив с них сироп, выложите их на решетку, украсьте фруктами и подавайте, например, с абрикосовым соусом. Можно также приготовить это блюдо с хорошим ликером мараскином.

ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

Печенье Мадленки

Madeleines

150 г сливочного масла
150 г сахарной пудры
1 ст. ложка водного экстракта цветов апельсинового дерева
3 яйца
150 г муки

Выньте масло и яйца из холодильника минимум за час до начала приготовления печенья.

Растопите масло на водяной бане или на очень слабом огне.

Нагрейте духовку.

Положите в миску сахар, влейте водный экстракт цветков апельсина и цельные яйца, перемешайте все, слегка взбивая, потом добавьте расплавленное сливочное масло. Постепенно и очень медленно всыпайте муку и перемешивайте тесто, пока оно не станет совершенно однородным.

Смажьте сливочным маслом формочки для мадленок, заполните каждую из них на $^3/_4$ тестом, положите формочки на противень и поместите в духовку. Внимательно следите за их выпеканием.

ДЛЯ 20 ЖГУТИКОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 10–15 МИНУТ

Слоеные жгутики

Sacristains

125 г слоеного теста
1 взбитое яйцо
несколько растолченных ядер миндаля
сахарная пудра

Используйте обрезки слоеного теста, объединенные в один кусок. Раскатайте тесто в прямоугольный лист шириной 15 см и толщиной $^1/_2$ см, выравняйте края ножом.

Смажьте яйцом, посыпьте нарубленными кусочками миндаля и обильно – сахарной пудрой. Для того чтобы миндаль и сахар прочно приклеились к тесту, слегка надавите на них лезвием ножа.

Переверните лист теста, положив его на рабочую поверхность, слегка посыпанную сахаром. Вновь осуществите уже проделанные операции: смажьте поверхность теста яйцом, посыпьте миндалем и сахаром, примните лезвием ножа. Затем вырежьте из теста маленькие полоски шириной 3 см. Возьмите их в руку одну за другой и дважды перекрутите, а затем выложите на смоченный водой противень. Выпекайте в очень горячей духовке. Следите за тем, как идет выпекание, потому что сахар карамелизуется очень быстро.

Примечание. Эти маленькие слоеные печенья могут быть совсем крохотными, как птифуры.

НА 8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
35–40 МИНУТ

Шоколадный бисквит

Génoise au chocolat

8 яиц
250 г сахара
200 г пшеничной муки
50 г какао
100 г миндального порошка
150 г сливочного масла

На водяной бане смешайте яйца с сахарным песком, затем добавьте просеянную муку вместе с какао и миндальным порошком. После перемешивания добавьте растопленое сливочное масло, поместите тесто в форму и выпекайте на слабом огне.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 20–25 МИНУТ

Савойский бисквит

Biscuit de Savoie

500 г сахарной пудры
12 яиц
500 г просеянной муки
1 ч. ложка ванильного сахара
1 ст. ложка муки или крахмала
1 ст. ложка сахарной глазури или сахарной пудры

Положите в достаточно большую миску сахар и 12 желтков.

Интенсивно мешайте венчиком до тех пор, пока смесь не увеличит свой объем втрое, станет белой, кремообразной и начнет стекать с лопатки лентой.

В этот момент всыпьте муку, приподнимая смесь с помощью венчика. Добавьте ванильный сахар и $^1/_4$ яичных белков, взбитых в твердую пену (в «снежки»), все хорошо перемешайте. Добавьте остальные яичные белки, взбитые в твердую пену, но на этот раз очень деликатно, чтобы смесь не осела.

Заполните формы на $^2/_3$ по высоте и обязательно постучите после наполнения по сложенной салфетке. Формы для этого бисквита круглые и высокие, обычно с рисунками.

Тщательно намажьте каждую форму осветленным сливочным маслом, переверните формы, чтобы излишки масла стекли, посыпьте изнутри смесью из равных частей муки (или крахмала) и сахарной глазури (либо сахарной пудры).

Выпекайте в духовке на слабом огне и при постоянной температуре.

Савойский бисквит должен быть палевого цвета, сахарная пудра образует на его поверхности хрупкую оболочку.

Выложите бисквиты из форм через 5 минут после того, как вынете из духовки.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 40 МИНУТ

Генуэзский хлебец

Pain de Gênes

1-Й МЕТОД
200 г сливочного масла
300 г сахарной пудры
250 г очищенного и размельченного миндаля
1 горький миндаль
8 яиц
2 ч. ложки ликера «Кюрасао»
60 г муки

2-Й МЕТОД
250 г миндаля
1 горький миндаль
6 яиц
325 г сахара
60 г муки
125 г сливочного масла
1 ч. ложка анисовой водки

Генуэзский хлебец – одно из лучших антрмэ из теста. Принадлежит к группе бисквитов. При его изготовлении придется изрядно потрудиться. Но в конце концов внимание и опыт позволят вам преодолеть все трудности, даже если вы не профессионал.
Существует два метода приготовления генуэзского хлебца: их выбор зависит от того, каким оборудованием вы располагаете.

1-й метод

Размягчитеиразмешайтесливочноемаслов керамической миске с помощью лопатки. Добавьте сахар, перемешайте, интенсивно вращая лопатку, чтобы смесь стала воздушной и побелела. Добавьте миндальный порошок и 4 яйца (по одному), а затем 4 желтка.
Когда смесь станет легкой, похожей на крем и увеличится в объеме, очень осторожно добавьте ликер «Кюрасао», муку и 4 белка, взбитых в крепкую пену. Перемешивайте с помощью лопатки или деревянной ложки очень осторожно приподнимая тесто.

2-й метод

Обдайте кипятком миндаль, предварительно в течение 1 минуты подержав его в горячей воде; размельчите и растолките его в ступке. Когда разотрете миндаль в пасту, добавьте одно за другим 6 яиц, потом сахар, интенсивно перемешивайте, чтобы смесь стала легкой, похожей на крем. Затем добавьте муку и размягченное сливочное масло, смешивайте при помощи лопатки или деревянной ложки, очень осторожно приподнимая смесь.
Для запаха добавьте чайную ложку анисовой водки.

Сахарное печенье

Palets au sucre

ДЛЯ 20 ШТУК
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 10–15 МИНУТ

125 г слоеного теста
30 г сахарной пудры

Для приготовления этого печенья вам понадобится круглая высечка для теста, вырезающая кружочки с зубчиками. При помощи нее вырежьте из листа слоеного теста маленькие галеты толщиной 6–7 мм.

Обильно посыпьте рабочую поверхность сахарной пудрой и раскатайте скалкой каждую галету.

Переверните получившиеся овальные печенья и выложите их на слегка смоченную водой поверхность противня так, чтобы посыпанная сахаром поверхность печенья находилась сверху.

Выпекайте в очень горячей духовке так же, как печенье в предыдущем рецепте.

Смородиновое печенье

Palets aux raisins

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20 ПЕЧЕНИЙ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
МАЦЕРАЦИЯ 10 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 8–10 МИНУТ

около 125 г (1 стакана) ягод смородины
2 ст. ложки рома
125 г (1 пачка) размягченного сливочного масла
125 г (1 стакан) сахарного песка
3 яйца
125 г (1¼ стакана) муки, плюс немного еще для протирки со смородиной

Выложите ягоды в большое сито и протрите их вместе с мукой. После выложите их в емкость с ромом для вымачивания.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Размягченное сливочное масло нарежьте кубиками и размешайте деревянной ложкой или лопаточкой до получения консистенции сметаны. Добавьте сахарный песок и снова перемешайте. Поочередно вбейте яйца, после добавьте муку и затем ягоды. Опять перемешайте все ингредиенты.

Смажьте сливочным маслом противень. Наполните кондитерский мешок с небольшим простым наконечником жидким тестом и вдавите шишечки размером с грецкий орех, оставляя между ними расстояние ок. 5 см, чтобы не слиплись, когда при выпечке начнут увеличиваться в объеме.

Выпекайте 8–10 минут. Полностью остудите. Храните в герметичной таре.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

Торт президента

(по рецепту Мориса Бернашона)

Gâteau du Président

½ л сливок
600 г горького шоколада
засахаренные сливы

ТЕСТО
4 яйца
125 г муки
125 г сахара
100 г сливочного масла

Бисквит

Смешайте яйца с сахаром. Когда смесь начнет стекать с ложки ленточкой, добавьте муку, а затем растопленное сливочное масло. Выпекайте при низкой температуре в течение 20 минут в смазанной сливочным маслом и посыпанной мукой форме.

Поварите в течение 10 минут сливки и горький шоколад, снимите с огня, взбейте венчиком из нержавеющей стали до полного охлаждения. Добавьте засахаренные сливы и начините торт свареным шоколадным кремом. Натрите кусочки шоколада и посыпьте ими сверху.

ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ПИРОЖКОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫСТАИВАНИЕ 1 ЧАС
ВЫПЕКАНИЕ 10 МИНУТ

Маленькие пирожки к чаю

Gâteaux sablés fins

для 100 г. соленых пирожков

500 г просеянной муки
8 г соли
1 ч. ложка сахарной пудры
300 г растопленного сливочного масла

для 100 сладких пирожков

500 г просеянной муки
300 г сливочного масла
300 г сахара
1 яйцо
4 желтка
1 ст. ложка флердоранжевой воды
3 ст. ложки сливок
1 щепотка мелкой соли

Тесто для маленьких соленых пирожков

Перемешайте муку с жидкостью и сливочным маслом, как для слоеного теста, оставьте тесто на час до того, как начнете его разделывать.

Тесто для маленьких сладких пирожков

Готовьте как сахарное тесто. Скатайте в комок, заверните в салфетку и оставьте в прохладном месте на 1 час.

ДЛЯ 250 Г НУГИ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 25 МИНУТ

Миндальная нуга

Nougat aux amandes

200 г сахара
200 г очищенного, мелко нарезанного и высушенного миндаля

Положите сахар в медный нелуженый таз, медленно нагрейте, непрерывно перемешивая лопаткой. Сухой сахар плавится при температуре 160 °С и сразу приобретает кремовую окраску. Когда сахар превратится в сироп, добавьте к нему горячий миндаль, снимите с огня, перемешайте и вылейте смесь в смазанную небольшим количеством растительного масла форму для торта. Держите форму на слабом огне, выкладывая маленькие кусочки полученной массы на мраморную поверхность, смазанную растительным маслом. Раскатывайте тонкие пластинки различной формы и затем помещайте их на блюдо, смазанное растительным маслом, для застывания.

ДЛЯ 20 ШТУК
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ 1 ЧАС

Обычные меренги

Meringues ordinaires

8 белков
500 г сахара
сахарная глазурь

Взбейте белки в очень крепкую пену, добавляя к ним сахар тонкой струйкой. Поместите белки в кондитерский шприц с кончиком диаметром 12 мм, выдавите белки в виде ракушек или куриных яиц, регулируя размеры и форму меренг давлением на шприц. Разместите меренги на смазанном сливочном маслом и посыпанном мукой противне. Поместите противень в духовку при очень низкой температуре.

Перед запеканием посыпьте меренги сахарной пудрой, смешанной с сахарной глазурью в соотношении 1:4. Побрызгайте меренги капельками воды, которые образуют «жемчужинки». Вынув противень из духовки, слегка надавите на каждую меренгу яйцом, чтобы вдавить содержимое внутрь.

После охлаждения сухие меренги можно положить в герметично закрытую металлическую коробку и хранить очень долго.

ДЛЯ 20 ШТУК
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 1 ЧАС

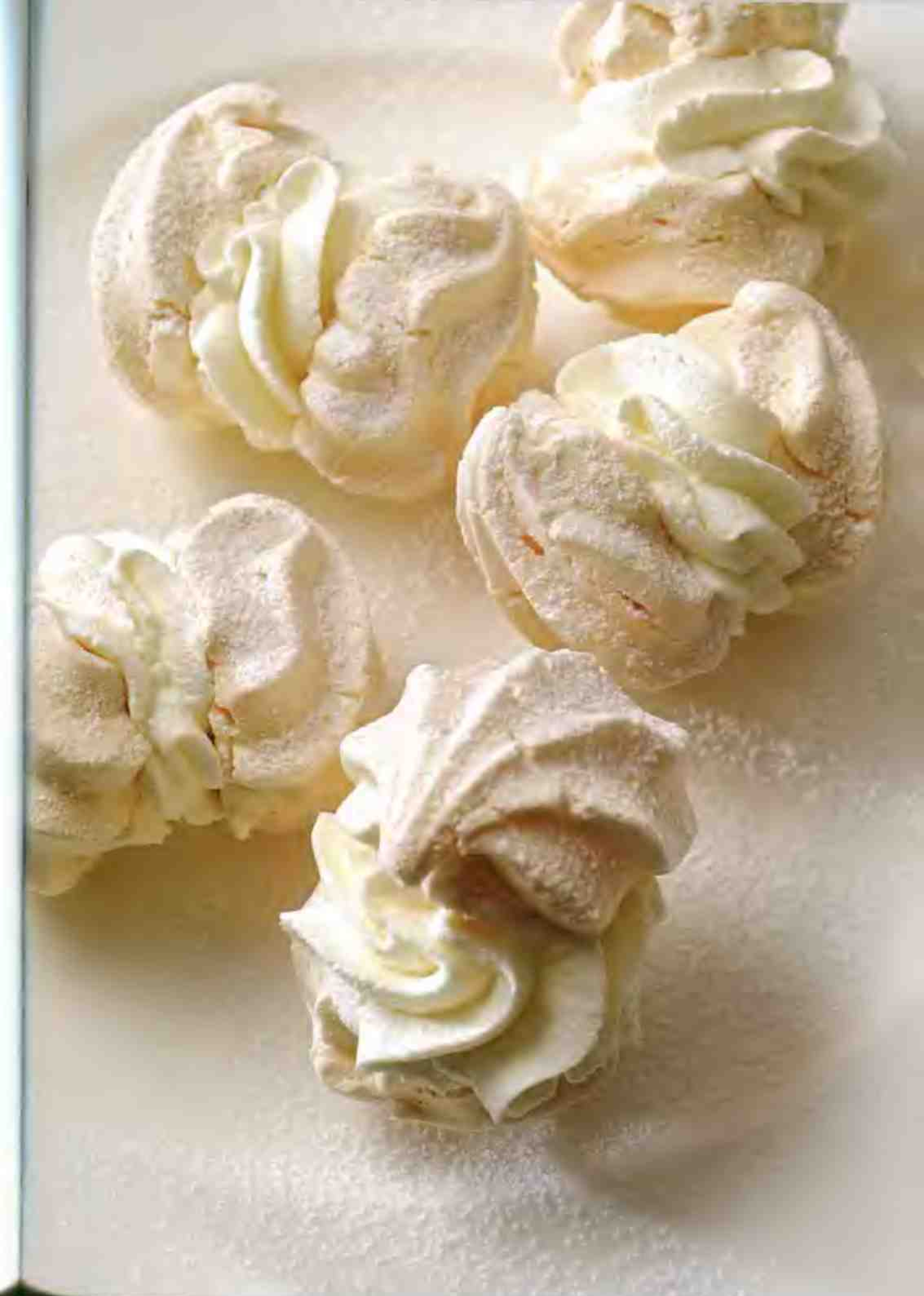
Меренги с начинкой

Meringues garnies

крем по выбору (Шантийи, Сент-Оноре, мороженое и т.п.).

МЕРЕНГИ
8 белков
500 г сахара
сахарная глазурь

Меренги обычно соединяют по две, прокадывая между ними крем Шантийи или мороженое, сливочное либо фруктовое. Между двумя меренгами оставляют расстояние 3 см, которое заполняют кремом. Можно также использовать крем к торту «Сент-Оноре». Этот десерт очень нежный, он предлагает множество вариантов его приготовления и оформления: все зависит лишь от фантазии гурманов.



Лимонный торт 629
Пирог с ревенем 630
Пирог с яблоками 631
Клубничный торт 632
Сливочный вишневый пирог 634
Чизкейк 635
Эльзасский торт 637
Торт с грушами 638
Пирог «Татен» 641
Абрикосы Бурдалу 642
Флан из фламбированных груш 645

ДЕСЕРТЫ И ТАРТЫ

НА 6–8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Лимонный торт

Tarte au citron

ДЛЯ ТЕСТА
250 г муки
150 г сливочного масла
75 г сахарной пудры
1 яйцо

ДЛЯ КРЕМА
3 лимона (сок и цедра)
100 г сливочного масла
125 г сахарной пудры
3 яйца
2 ст. ложки сливок

Выньте сливочное масло из холодильника примерно за 1,5 часа до использования. В большой салатник положите муку, сливочное масло, сахар и яйцо, смешайте, чтобы получить однородное тесто. Положите это тесто на посыпанную мукой доску и оставьте примерно на 1 час, прикрыв чистой салфеткой.

Нагрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для торта диаметром 28 см. Раскатайте тесто с помощью скалки, посыпанной мукой, положите в форму. Толщина теста должна составлять примерно 6 мм. Подравняйте края и проткните дно торта вилкой. Дополнительно: вы можете вырезать кружок из пергаментной бумаги размером с дно торта и положить его на дно формы, а сверху выложить сухую фасоль (это помешает тесту вспучиваться).

Поставьте в духовку примерно на 15 минут.

За это время промойте и тщательно вытрите лимоны, потом с помощью маленькой терки натрите цедру лимона, которую нужно отложить в сторону. Затем выжмите сок из лимонов и тоже отложите его в сторону.

В миске смешайте размягченное сливочное масло с сахаром, яйцами и сливками, тщательно перемешайте, затем добавьте лимонный сок и цедру и снова хорошо перемешайте.

Выньте дно вашего торта из духовки, тщательно закройте духовку, потом уменьшите нагрев.

Удалите фасоль и пергаментную бумагу .

Влейте смесь, содержащую лимон, и вновь поставьте в духовку примерно на 30 минут.

Когда пирог будет готов, дайте ему остыть. Когда он остынет, положите его в холодильник и подавайте на стол через 3 часа.

Пирог с ревенем

Tarte à la rhubarbe

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 50 МИНУТ

ДЛЯ НАЧИНКИ
1 кг ревеня
150 г сахарной пудры

Для пирога:
50 г миндальных зерен, разрезанных вдоль
200 г замороженного слоеного теста
1 яичный желток
2 ст. ложки сахара для глазирования
1 пакет фасоли (можно взять чечевицу и т.п.)
1 лист пергаментной бумаги

Тщательно очистите черешки ревеня, удаляя крупные волокнистые жилки, затем нарежьте черешки брусочками длиной примерно 1 см, положите их в кастрюлю, высыпьте сверху сахар и оставьте до тех пор, пока сахар впитается, а из ревеня выступит сок (примерно на 15 минут), после этого варите на среднем огне. Ревень с сахаром должен очень слабо кипеть. Перемешивайте деревянной ложкой и варите примерно 30 минут, масса должна загустеть и изменить цвет. За это время приготовьте тесто в соответствии с инструкциями, написанными на упаковке. Нагрейте духовку. Смажьте сливочным маслом форму для торта диаметром 28 см. Посыпьте разделочную доску мукой, скалка тоже должна быть покрыта мукой. Раскатайте тесто, чтобы у вас получился лист толщиной примерно 0,5 см. Положите тесто в форму, выровняйте края. В пергаментной бумаге вырежьте кружок размером с дно формы, положите пергаментную бумагу на тесто, выложите фасоль ровным слоем, это позволит избежать набухания теста во время выпекания. С помощью кисточки, смажьте края пирога яичным желтком, это придаст тесту после выпекания в духовке приятный золотистый цвет. Поставьте в духовку на 40–45 минут. Когда тесто испечется, выньте форму из духовки, духовку не выключайте. Удалите сухие овощи и пергаментную бумагу, вылейте начинку и разровняйте ее, посыпьте сверху миндалем и вновь поставьте в духовку на 8–10 минут.

Вынув из духовки, посыпьте сахарной глазурью. Подавайте на стол теплым.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Пирог с яблоками

Tarte aux pommes

125 г муки
1 щепотка мелкой соли
60 г сливочного масла
1/2 стакана воды
800 г яблок (сорта ранет или Канада)
50 г сахарного песка
Дополнительно:
варенье из черной или красной смородины, малины или абрикосов

Не забудьте вынуть сливочное масло минимум за час до начала приготовления теста.

Высыпьте муку в большой салатник, добавьте соль, сливочное масло и воду, осторожно разомните тесто, при этом все его компоненты должны хорошо перемешаться. Если тесно продолжает прилипать к пальцам, добавьте немного муки. Когда у вас получится комок очень однородного теста, выложите его на разделочную доску и оставьте примерно на 1 час, покрыв чистой салфеткой.

Нагрейте духовку непосредственно перед тем, как перейдете к следующим операциям.

Очистите яблоки, нарежьте их ломтиками толщиной 3 мм.

После того как тесто отстоится в течение 1 часа, посыпьте мукой разделочную доску и скалку, тщательно раскатайте тесто при помощи скалки, стараясь, чтобы оно везде было одинаковой толщины. Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для торта диаметром 25 см, аккуратно выложите тесто внутрь этой формы, выровняйте края, а затем с помощью вилки проткните тесто на дне формы. Выложите в форму ломтики яблок, чтобы они слегка перекрывались друг с другом. Украсьте ваш пирог, сложив из яблок, например, розочку. Посыпьте сахаром, потом поставьте в духовку на 35–40 минут, следите за тем, как будет выпекаться.

Вынув пирог из духовки, когда он будет еще горячим, вы можете покрыть яблоки слоем варенья или фруктовым желе.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 20 МИНУТ

Клубничный торт

Tarte aux fraises

250 г сахарного теста
500 г клубники
80 г желе из красной смородины
несколько фисташек

Приготовьте 250 г сахарного теста, скатайте его в шар и сделайте круглую заготовку для выпекания дна.
Положите заготовку на форму для торта (без дна), постепенно опустите тесто в глубь формы, чтобы оно плотно прилегло к внутренним стенкам. Выпекайте без начинки (см. выше главу, посвященную различным видам теста).
После выпекания дайте остыть, уберите форму, когда тесто почти совсем остынет.
Незадолго до подачи на стол смажьте тесто изнутри половиной желе из красной смородины и красиво выложите клубнику. Смажьте поверхность торта оставшимся желе, разбавив его небольшим количеством кирша. Посыпьте сверху мелко нарубленными фисташками.

Сливочный вишневый пирог

Tarte aux cerises à la crème

НА 8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
МАЦЕРАЦИЯ 5 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 25 МИНУТ

250 г подслащенного песочного теста
100 г заварного крема
¾ стакана крем-фреша или густых сливок
400 г вишни
1 ст. ложка сахарного песка
1 ст. ложка вишневой водки

Разогрейте духовку до 180 °С.
Раскатайте тесто в круг диаметром 20 см (или возьмите форму для выпечки со съемным дном, вдавите дно в тесто, чтобы круг точно соответствовал размеру формы для выпечки).
Заварной крем смешайте со сливками и отставьте в сторону. Вишню вымочите в вишневой водке, смешанной с небольшим количеством сахарного песка.
Половиной порции кремовой смеси смажьте тесто. Поверх выложите ягоды, затем покройте их оставшимся заварным кремом.
Выпекайте 25 мин. до появления золотистой корочки.

Чизкейк

Tarte au fromage blanc

НА 6–8 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 50 МИНУТ

ДЛЯ НАЧИНКИ
200 г домашнего сыра
100 мл крем-фреша или густых сливок
2 яйца
1 яичный желток
100 г (½ стакана) сахарного песка
6 г (1 ст. ложек) муки
1 ст. л. экстракта ванили

ДЛЯ ТЕСТА
150 г (1½ стакана) муки
75 г (5 ст. ложек) сливочного масла
2 ст. ложки воды
соль

За час перед началом приготовления достаньте из холодильника сливочное масло, чтобы оно размягчилось. Нарежьте масло кусочками.

Приготовьте тесто: соедините муку, сливочное масло и щепотку соли и замесите тесто. Тесто должно получиться рассыпчатым. Затем добавьте воду и снова немного вымесите, чтобы тесто приобрело мягкую консистенцию. Выложите на слегка припыленное мукой блюдо, накройте и за 1 ч. до выпекания поместите тесто в холодильник. Разогрейте духовку до 180 ºС.

Поместите домашний сыр в сито и, если нужно, процедите. Затем протрите через сито в чистую емкость, чтобы удалить комочки. Добавьте сливки и взбейте до получения мягкой консистенции. Поочередно вбейте 2 яйца, после добавьте яичный желток. Смешайте сахарный песок и муку, после постепенно вмешайте в сливочно-сырную начинку, затем добавьте экстракт ванили.

Раскатайте тесто в тонкий пласт на слегка припыленной мукой поверхности. Слегка смажьте сливочным маслом форму для пирога диаметром 20 см, выложите тесто и проколите его в нескольких местах вилкой. Вложите начинку и выпекайте 20–25 минут; затем убавьте температуру до 150 ºС и выпекайте еще 25 минут. Пирог подавайте на стол теплым.

Примечание: творожный крем («белый сыр») – это легкий сыр, консистенция которого представляет собой что-то среднее между довольно густым йогуртом и сливочным сыром. В нем содержится примерно 80% влаги. Если у вас не получится купить творожный сливочный сыр, вы можете сделать его самостоятельно, смешав рикотту, кварк (нежирный творожный сыр) или фермерский сыр и сметану или смешать прессованный творог и йогурт до получения однородной массы.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

Эльзасский торт

Tarte à l'alsacienne

250 г песочного теста
100 г кондитерского крема
8 яблок или груш
25 г сахара
1 яйцо

Заполните тестом форму для торта (без дна). Сделайте валик по краю, проткните вилкой дно, заполните форму из теста до половины высоты кондитерским кремом.

Тесными кругами выложите ломтики яблок или груш. Сначала разрежьте их на 4 части, а потом каждую четверть – на более тонкие ломтики вдоль. Посыпьте столовой ложкой сахарной пудры и выпекайте в духовке при средней температуре.

Сразу после того, как пирог испекся, уберите форму, в которой его пекли, смажьте поверхность торта взбитым яйцом и вновь поставьте в духовку на 2–3 минуты.

На яблоки или груши вылейте 1 ст. ложку яблочного желе или абрикосового конфитюра, который перед этим нужно слегка выпарить.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

Торт с грушами

Tarte aux poires

250 г песочного теста
6 груш
$^1/_2$ л двойных сливок (48% – *Прим. ред.*)
4 яйца
150 г сахара
1 щепотка соли

Заполните форму для торта песочным тестом. Очистите очень спелые груши, нарежьте их тонкими ломтиками, выложите на дно торта.

В миске смешайте двойные сливки, яйца, сахар и соль и залейте этой смесью груши. Поставьте в духовку на 30 минут.

НА 8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 40 МИНУТ

Пирог «Татен»

Tarte Tatin

1,5 кг яблок сорта ранет
100 г сливочного масла
50 г сахара

ТЕСТО
125 г муки
80 г сливочного масла
1 яйцо
1 щепотка соли

Возьмите большую форму для пирога, густо смажьте сливочным маслом дно (используйте все 100 г), посыпьте сахарной пудрой (50 г). Очистите яблоки, нарежьте их толстыми ломтиками на 4 части, удалите семечки. Заполните яблоками всю форму, тесно прижимая кусочки друг к другу. Сверху высыпьте оставшийся сахар. Добавьте 25 г расплавленного сливочного масла. Выпекайте примерно 25 минут. Сахар должен карамелизоваться, но не стать слишком темным.

Выложите на доску муку горкой, в середине сделайте углубление, в него разбейте яйцо, добавьте соль и размягченное сливочное масло. Все перемешайте, при необходимости добавьте немного воды, чтобы получить довольно мягкое тесто, которое надо раскатать скалкой как можно тоньше.

Выложите тесто в форму, поверх фруктов, загнув края внутрь. Поставьте в духовку при средней температуре на 20 минут.

Когда пирог будет готов, переверните его на сервировочное блюдо, остудите, прежде чем подавать гостям.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 40 МИНУТ

Абрикосы Бурдалу

Abricots Bourdaloue

12 хороших абрикосов
ликер
500 мл франжипана
песочное тесто
3 миндальных печенья
сахарная глазурь
абрикосовый соус
кирш

Сварите 12 абрикосов, ароматизируйте их ликером. Приготовьте миндальный крем франжипан, поместите его в формочку из песочного теста, выпеченную без начинки. Обязательно слейте жидкость с абрикосов и положите их половинки поверх миндального крема. Обильно посыпьте сухими растолченными миндальными печеньями и слегка – сахарной глазурью. Поставьте в горячую духовку на несколько минут, чтобы сахар карамелизировался и образовалась душистая корочка.
Подавайте с вазочкой густого абрикосового соуса, ароматизированного киршем и смешанного с только что сваренным абрикосовым сиропом.

Флан из фламбированных груш

Flan de poires flambées

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО
1 ст. ложка очищенных грецких орехов
6 груш
обжаренные и засахаренные лесные орехи красного цвета
0,5 стакана старой виноградной водки или кальвадоса (кальвадос – водка из яблочного сока. – *Прим. перев.*)

ЯБЛОЧНЫЙ МАРМЕЛАД
6 яблок сорта ранет
30 г сливочного масла
2 ст. ложки сахара
щепотка корицы
40 г очищенных грецких орехов
обжаренных и посыпанных сахаром

СИРОП
500 мл старого красного вина
250 г сахара
1 палочка корицы
цедра лимона

Приготовьте песочное тесто, выложите его в форму для торта диаметром 30–35 см и испеките без начинки.
Приготовьте мармелад из яблок. Растопите кусочек сливочного масла размером с грецкий орех и тушите яблоки с закрытой крышкой (яблоки нужно очистить, удалить семечки и хвостики, разрезать на ломтики и посыпать сахаром). Готовые яблоки растолките в густое пюре. Снимите пюре с огня и положите в него свежее сливочное масло, корицу и очищенные грецкие орехи.
Отварите груши в сиропе (старое красное вино, сахар, кусочек корицы и цедра половины лимона). Разрежьте груши пополам, заполните серединку засахаренными и обжаренными лесными орехами (пралине из лесных орехов).
Пока все компоненты еще теплые, влейте мармелад на дно испеченной корзиночки для торта, расположите розочкой груши. Полейте все половиной маленького стаканчика старой виноградной водки или кальвадоса (алкоголь предварительно нагрейте). Сразу подавайте на стол. Фламбируйте и преподнесите гостям в горячем виде. Отдельно подайте сироп из-под груш (выпарьте его до половины стакана и добавьте к нему небольшое количество сливочного масла).

Эклеры с кофе
или с шоколадом 649
Яблочный пирог по-лионски 650
Пончики 651
Крок ан буш 652
Яблоки ранет, запеченные в тесте 655
Пончики 656
Вафли бабушки Бокюз 659
Блинчики с вареньем 660
Блинчики с суфле 663
Блины с флердоранжевой водой 664
Блины по-барски с
кремом из каштанов 666
Блины-фламбе Гран Марнье 667

ВЫПЕЧКА

Эклеры с кофе или с шоколадом

ДЛЯ 10–20 ЭКЛЕРОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 20–25 МИНУТ

Éclairs au café ou au chocolat

400 г заварного теста
1 яйцо
кофейный или шоколадный крем

На дюжину эклеров обычного размера нужно 400 г заварного теста. Этим тестом наполняют кондитерский шприц с кончиком диаметром 1,5 см.

С помощью шприца выдавите на противень палочки длиной 9 см на расстоянии друг от друга не менее 5 см. Чтобы обрезать тесто, достаточно прекратить выдавливать его и резким движением поднять кончик шприца. На каждый эклер требуется примерно 30 г теста. Кисточкой размажьте по поверхности эклера взбитое яйцо и выпекайте на медленном огне. Дайте остыть.

Затем разрежьте эклеры с одной стороны, чтобы получилась как бы табакерка, и положите внутрь крем. Для начинки можно использовать миндальный крем, кондитерский крем, крем для торта «Сент-Оноре» (см. рецепт ниже) или взбитые сливки.

Закройте эклеры, обмакните крышечки в глазурь или в растопленный теплый кофейный либо шоколадный крем. Выложите на ровную поверхность.

Когда все застынет, удалите подтеки и подавайте эклеры на блюде для пирогов и пирожных.

Яблочный пирог по-лионски

Matefaim lyonnais

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 3 ЧАСА
20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

200 г муки
2 яйца
125 г сахарного песка
1/2 столовой ложки арахисового масла
1/2 чайной ложки соли
250 мл молока
ароматные добавки по выбору:
ст. ложка коньяка или настойки из цветов апельсинового дерева или 1 ликерный стакан экстракта ванили
4 яблока ранет

В салатнике смешайте муку и яйца, перемешивая их деревянной ложкой. Добавьте 2/3 количества сахара, растительное масло и соль. Тщательно перемешивая, влейте холодное молоко, а потом ароматическую добавку на ваш вкус. Перемешайте еще раз. Если вы видите, что в тесте есть комочки, то протрите его через дуршлаг с мелкими дырочками, раздавливая при этом комочки деревянной ложкой. Оставьте на 3 часа. Очистите и натрите на обычной терке яблоки, удалив из них семечки. Добавьте к тертым яблокам оставшийся сахар, хорошо перемешайте и непосредственно перед тем как начнете печь, смешайте тертые яблоки с тестом. Намажьте сковородку растительным маслом, нагрейте ее и влейте в нее тесто с яблоками, у вас получится как бы толстый блин. Переворачивайте его каждые 7–8 минут. Жарьте в общей сложности 30 минут. Проткните в середине ножом, чтобы увидеть, хорошо ли пропекся ваш пирог, к ножу не должны приставать тесто или яблоки.

Подавайте теплым, с сахаром и густыми сливками, которые вы поставите на стол в отдельной посуде.

НА 8 ПЕРСОН

Пончики

Bugnes

200 г сливочного масла
цедра 1 лимона
500 г просеянной муки
1 щепотка сахарной пудры
1/2 пакета химических дрожжей
4 яйца
1 ст. ложка рома
1 л арахисового масла
сахар для глазирования

Выньте сливочное масло заранее, чтобы оно размягчилось к моменту приготовления вашего блюда.

Очень мелко натрите лимонную цедру. Смешайте в салатнике муку, сахар и химические дрожжи, потом добавьте по одному 4 яйца, положите также сливочное масло, натертую цедру лимона и ром. Кончиками пальцев разминайте тесто до тех пор, пока оно не станет мягким.

Влейте масло для фритюра во фритюрницу или в какую-нибудь другую большую посудину. Следите за температурой, фритюр ни в коем случае не должен быть слишком горячим.

Тонко раскатайте тесто на разделочной доске, посыпанной мукой, потом с помощью специального устройства из дерева разрежьте это тесто на прямоугольники или треугольники более-менее правильной формы. Их надо проткнуть в середине, чтобы пончики лучше раздувались при попадании во фритюр. Чтобы убедиться в том, что масло достигло нужной температуры, бросьте туда маленький кусочек теста, оно должно быстро приобрести золотистый цвет. Тогда начинайте класть кусочки теста небольшими количествами в это горячее масло. Когда пончики поднимутся на поверхность и приобретут приятный бледно-золотистый цвет, вынимайте их и выкладывайте на бумажное полотенце. Посыпьте сверху сахаром для глазирования и подавайте на стол.

НА 10 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

Крок ан буш*

Croque en bouche

$^1/_2$ л молока
240 г сливочного масла
10 г соли
20 г сахара
400 г муки
12 яиц

КРЕМ
1 л молока
1 стручок ванили
1 щепотка соли
8 желтков
300 г сахара
80 г муки

УКРАШЕНИЕ
300 г сахара
несколько драже на выбор
1 апельсин

Вылейте в кастрюлю молоко, добавьте сливочное масло, соль и сахар. Доведите до кипения. Добавьте муку, выпаривайте, держа на огне в течение примерно 4 минут. Добавьте 12 яиц. Заполните кондитерский шприц для заварного теста и сделайте с его помощью 60 маленьких шариков, выдавливая их на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке при средней температуре 200° в течение примерно 20 минут.

Крем

Ваниль настаивайте в молоке со щепоткой соли. Смешайте в миске очень свежие желтки с сахаром, затем добавьте ваниль с молоком и муку. Перемешайте все с помощью венчика и варите на слабом огне в течение 5 минут. Дайте остыть и затем наполните этим кремом шарики из заварного теста.

Чтобы выложить крок ан буш в виде башни, нужна коническая или круглая форма. Растопите на огне без воды 300 г сахара, уварите его, чтобы он кармелизировался и приобрел золотистый цвет. Для украшения используйте драже и ломтики засахаренных апельсинов.

**дословно: «хрустит во рту»*

Яблоки ранет, запеченные в тесте

Beignets de reinette

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 10 МИНУТ

4 яблока сорта «ранет»
сахарная пудра
ароматы: коньяк, ром или кирш
тесто для фритюра
растительное масло для фритюра
сахарная пудра

Острием ножа или высечкой удалите серединки яблок, почистите и порежьте кружочками толщиной 8 мм. Выложите эти кружочки на достаточно большое блюдо или на несколько мелких тарелок, посыпьте сахарной пудрой с каждой стороны и обильно полейте коньяком, ромом или киршем. Оставьте на 20 минут, накрыв тарелкой или перевернутым блюдом. Каждый кружочек обмакните в тесто для фритюра, а затем поместите в очень горячий дымящийся фритюр. Запеченные в тесте яблоки должны очень быстро схватываться и действительно запекаться, а не вариться, чтобы тесто не впитывало в себя слишком много растительного масла (это невкусно и тяжело для переваривания).

Если тесто для фритюра хорошо схватилось, оно превращается в хрустящую корочку приятного золотистого цвета.

Запеченные в тесте яблоки аккуратно промокните бумажной салфеткой или полотенцем, посыпьте сахарной глазурью и очень ровно выложите на большое блюдо. На минуту поместите блюдо в духовку на решетку, чтобы посыпанная сахаром поверхность покрылась карамелью. Затем выложите яблоки на горячее блюдо.

Примечание. Яблоки ранет можно заменить зрелыми грушами. Очистите их, разрежьте на кружочки и затем с помощью высечки из каждого кружочка удалите семечки. Посыпьте сахаром и выдержите в каком-нибудь ликере (Мараскин, Гран Марнье и т.д.).

Пончики

Beignets soufflés

ДЛЯ 20 ПОНЧИКОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 15 МИНУТ

500 мл воды
100 г сливочного масла
5 г соли
10 г сахара
300 г муки
6–7 яиц в зависимости от их размера
ром
растительное масло для фритюра
сахарная глазурь

Для пончиков используется обычное заварное тесто.

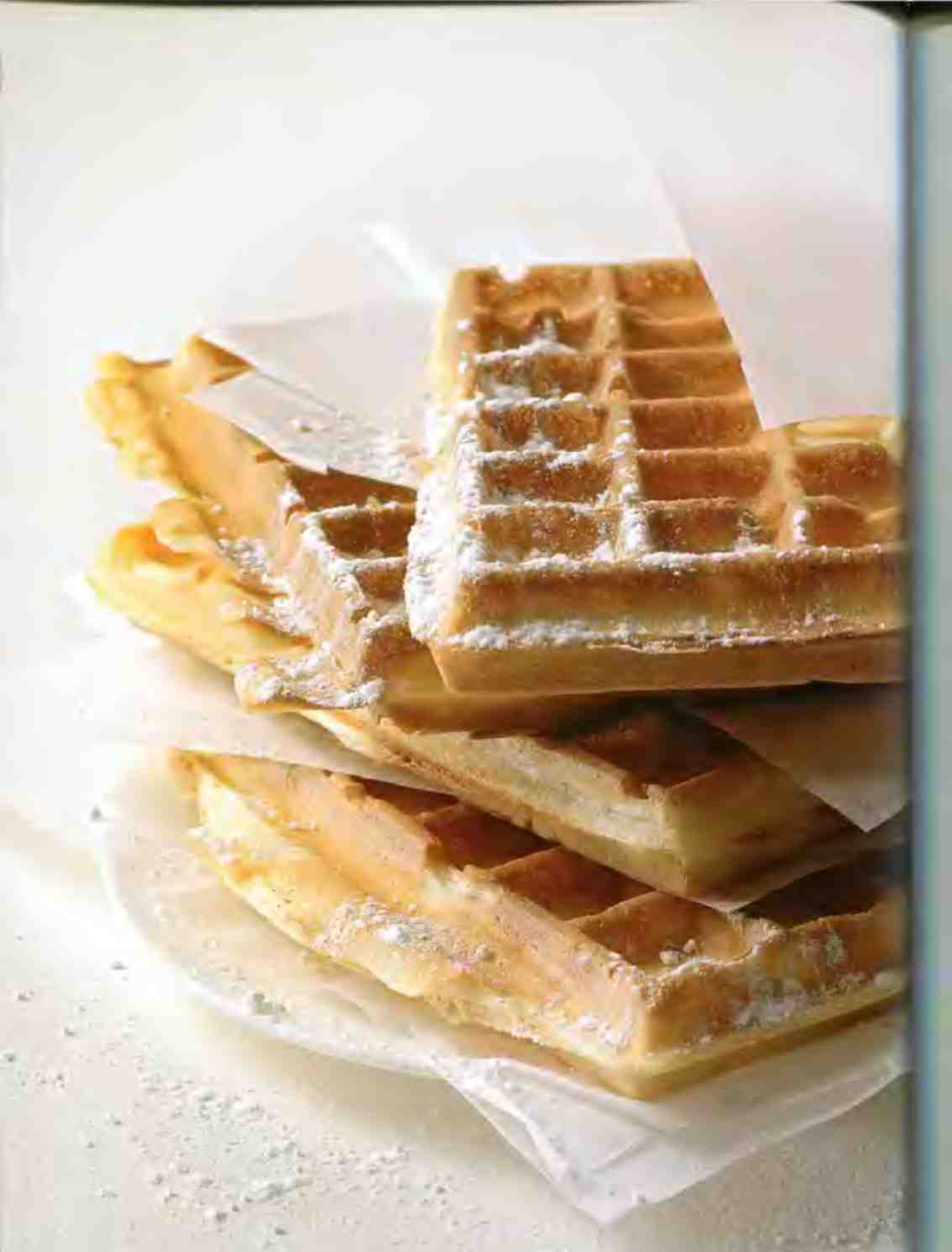
Налейте в кастрюлю воду, добавьте масло, соль и сахар, доведите до кипения, снимите с огня и всыпьте просеянную муку. Перемешайте, потом подержите несколько минут на сильном огне, непрерывно помешивая лопаткой.

Когда тесто будет целым куском отваливаться от стенок кастрюли, снимите с огня, потом сразу положите в тесто одно за другим все яйца, интенсивно мешая.

Тесто должно получиться очень гладким, не очень крутым и не очень жидким. Ароматизируйте его ромом или ликером.

С помощью столовой ложки и ножа выкладывайте тесто в умеренно горячий фритюр. Действуйте следующим образом. Заполните ложку тестом, потом, проводя по краям ложки лезвием ножа, стряхните лишнее тесто (каждый раз обмакивайте лезвие в горячую воду). Тесто, которое вы стряхиваете, образует комочек величиной с грецкий орех и отрывается от мокрого лезвия, падая в горячий фритюр.

Постепенно, по мере того как пончики увеличиваются в размере, поднимайте температуру во фритюрнице. Пончики должны увеличиться по крайней мере вдвое. Обжаривайте их до приятного золотистого цвета и обсушивайте. Для этого разложите их на бумажных полотенцах или салфетках, посыпьте сахарной глазурью и выложите на сложенную в несколько раз салфетку.



ДЛЯ 20 ВАФЕЛЬ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 15 МИНУТ

Вафли бабушки Бокюз

Gaufres de grand-mère Bocuse

500 г просеянной муки
щепотка соли
щепотка эльзасских дрожжей
3 ч. ложки сахарной пудры
250 мл молока
750 мл сливок
8 желтков
1 маленький стакан рома
300 г расплавленного сливочного масла
4 белка, взбитых в крепкую пену

В салатнике или в керамической миске смешайте муку, соль, дрожжи и сахар, разбавьте последовательно молоком, сливками, добавьте желтки и ром. Проделав все очень тщательно, введите в смесь растопленное сливочное масло и белки, взбитые в очень крепкую пену. Нагрейте вафельницу, смажьте ее изнутри сливочным маслом и влейте тесто на одну сторону вафельницы так, чтобы полностью залить гнезда. Закройте вафельницу, переверните ее, чтобы тесто распределилось по обеим сторонам формы.

У вас должны получиться очень хрустящие вафли. Их можно подать на стол, просто посыпав сахарной глазурью, с кремом Шантийи или с замечательным домашним вареньем.

Блинчики с вареньем

Pannequets aux confitures

ДЛЯ 20 БЛИНЧИКОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 1 МИНУТА НА ШТУКУ

250 г пшеничной муки высшего сорта
8 яиц
$^1/_2$ л молока
100 мл сливок
50 г сахара
щепотка мелкой соли
125 г сливочного масла
2 ядрышка горького миндаля
1 ч. ложка ванильного сахара

ДЛЯ НАЧИНКИ
варенье по вашему выбору
сахарная глазурь
фрукты, из которых сварено варенье
кирш

Приготовьте блинчики (см. рецепт на с. 168).
Варенье должно быть достаточно густым, чтобы при высокой температуре оно не превращалось в сироп. Намажьте блинчики вареньем слоем 2–3 мм и сложите, как описано в предыдущих рецептах.
Выложите блинчики в кружок на блюдо, посыпьте сахарной глазурью и поместите в духовку при очень высокой температурте на короткое время, чтобы блинчики быстро покрылись слоем красивой глазури.
В середину блюда можно горкой выложить те же фрукты, из которых сварено варенье. Фрукты отваривают в сиропе целиком, разрезав пополам или крупными кубиками.
Полейте фрукты небольшим количеством сиропа из тех же фруктов с добавлением кирша. Подавайте на стол вазочку с этим же сиропом.

Блинчики с суфле

Pannequets soufflés

ДЛЯ 20 БЛИНЧИКОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫСТАИВАНИЕ 2 ЧАСА
ЖАРКА 5 МИНУТ

КОМПОНЕНТЫ СУФЛЕ
125 г сахара
5 белков
2 ст. ложки кирша

Блинчики жарят очень тонкими. В середину каждого кладут столовую ложку суфле с киршем (взбейте в крепкую пену белки, добавьте сахар, потом влейте кирш). Сложите блинчики прямоугольником или пополам, как яблочное слоеное пирожное, чтобы смеси с суфле не было видно.

Выложите блинчики на круглое блюдо, посыпьте сахарной глазурью и поместите на 3 минуты в горячую духовку (для глазирования и чтобы суфле разбухло).

Подавайте сразу же, рядом поставьте вазочку сабайона с киршем.

Блины с флердоранжевой водой

Crêpes à l'eau de fleur d'oranger

ДЛЯ 20 БЛИНОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫСТАИВАНИЕ 2 ЧАСА
ЖАРКА 1 МИНУТА НА БЛИН
+ 1 МИНУТА НА ТО, ЧТОБЫ ПОСЫПАТЬ САХАРОМ

250 г просеянной муки
щепотка мелкой соли
6 яиц и 2 желтка
100 г сахара
60 г размягченного сливочного масла
2 ст. ложки сливок
2 ст. ложки коньяка
коричневый сахар
несколько капель флердоранжевой воды

Старайтесь, чтобы блины не были слишком тонкими, жарьте их на двух больших сковородках, хорошо смазанных сливочным маслом, подавайте сразу по два. Прежде чем переворачивать, нужно проткнуть блинчик вилкой, тогда лишняя влага мгновенно испарится.
Когда блин готов, выложите его на горячее блюдо, предварительно посыпанное мелким светлым сахаром-сырцом. Посыпьте этим же сахаром сам блин и капните на него флердоранжевой водой. Положите сверху второй блин, тоже посыпьте его сахаром, сбрызните флердоранжевой водой и сразу подавайте гостям.
Пока они будут наслаждаться вкусом блинов, пожарьте новую порцию.

CRÈME FLEURS d'ORANGER
AMONTEUX
VALLAURIS

Блины по-барски с кремом из каштанов

Crêpes châtelaines à la crème de marrons

ДЛЯ 20 БЛИНОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫСТАИВАНИЕ 2 ЧАСА
ЖАРКА 1 МИНУТА НА БЛИН
+ 1 МИНУТА НА ГЛАЗИРОВКУ

250 г просеянной муки
100 г просеянной каштановой муки
100 г сахарной пудры
щепотка мелкой соли
6 яиц
750 мл кипяченого молока
ароматы: миндальное молоко и коньяк, сахарная глазурь

НАЧИНКА ДЛЯ БЛИНОВ
100 г сахара
50 г муки
6 желтков
400 мл молока
1 стручок ванили
40 г сливочного масла
125 г глазированных каштанов

Выпекайте эти блинчики так же, как домашние.
Приготовьте миндальный крем франжипан из сахара, муки, желтков, молока и стручка ванили. Когда смесь закипит, снимите ее с огня, добавьте сливочное масло и мелко растолченные глазированные каштаны.
По мере готовности блинчиков смазывайте каждый ложкой миндального крема. Складывайте блинчики с кремом вчетверо, выкладывайте на блюдо, перекрывая один другим. Посыпайте сахарной глазурью и ставьте на минуту в очень горячую духовку, чтобы сахар расплавился – тогда блинчики получатся глазированными.

Блины-фламбе Гран Марнье

Crêpes flambées au Grand Marnier

ДЛЯ 20 БЛИНЧИКОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫСТАИВАНИЕ 2 ЧАСА
ЖАРКА 1 МИНУТА НА БЛИН
+ 1 МИНУТА НА ГЛАЗИРОВКУ

250 г просеянной муки
4 яйца
2 желтка
щепотка соли
1 ст. ложка сахарной пудры
500 мл молока
250 г сливочного масла
2 ст. ложки сахарной глазури
100 мл ликера Гран Марнье

Положите в миску муку, яйца, желтки, соль и ложку сахарной пудры, разбавьте молоком, вливая его постепенно. Перемешайте, чтобы получилось однородное тесто без комочков, в конце добавьте растопленное сливочное масло.

Нагрейте сковородку для блинов. Вливайте в нее по две полные большие ложки теста. Как только блин начнет подниматься, переворачивайте его, тряся сковородку, чтобы блин подпрыгнул.

Выкладывайте блины на смазанное сливочным маслом блюдо, которое можно ставить в духовку. Посыпьте поверхность сахарной глазурью. Обжарьте до золотистого цвета.

Блины подают, обильно полив их ликером Гран Марнье, и поджигают ликер перед гостями.

Примечание. Поскольку в тесте есть сливочное масло, не нужно каждый раз смазывать сковородку. Чем тоньше будут эти блины, тем лучше.

Шоколадный мусс 670
Пудинг, как его готовят у нас 672
Молочный рис 673
Бланманже 675
Бланманже с миндалем 675
Русская шарлотка 676
Рождественский пудинг по-французски 679
Рисовый пирог 680
Монблан из каштанов 683
Пирог с вишней 684
Шарлотка с яблоками 687
Омлет таитянский 688
Омлет с сахаром 691
Омлет-суфле ванильный 692
Омлет с вишнями сорта гриотт 694
Омлет с Берега Слоновой Кости (Кот-д' Ивуар) 695

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный мусс

Mousse au chocolat

НА 4–5 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 2 ЧАСА

---

30 г сливочного масла
125 г кондитерского шоколада
50 г сахарной пудры

Не забудьте вынуть сливочное масло и яйца из холодильника как минимум за 1 час до приготовления мусса.

Приготовьте водяную баню: в большую кастрюлю, наполовину заполненную водой и стоящую на плите, поставьте посудину меньшего размера, в которой вы будете готовить мусс. В меньшую посудину положите сливочное масло и шоколад, наколотый мелкими кусочками, растопите, перемешивая деревянной ложкой. Когда масло и шоколад растают, добавьте сахар и перемешивайте до получения однородной массы. Уберите посудину из водяной бани, дайте смеси немного остыть, потом добавьте яичные желтки и перемешайте деревянной ложкой. Яичные белки взбейте в плотные «снежки».

Переложите взбитые белки в приготовленную вами смесь в два или три приема, слегка приподнимая эту массу ложкой и стараясь перемешивать очень осторожно, чтобы белки не опали.

Когда эта процедура закончится, поставьте приготовленный вами мусс в холодильник, по крайней мере, на 2 часа. В идеале такой шоколадный мусс готовится накануне.

Подавайте на стол с теплыми «черепичками».

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Пудинг, как его готовят у нас

Pudding de chez nous

100 г сливочного масла
2 столовые ложки сахарной пудры
500 г раскрошенных глазированных каштанов
100 мл густых сливок
8 яичных желтков
6 яичных белков
1 пакетик сахара для глазирования

Выньте масло из холодильника, по крайней мере, за час до начала работы.
Нагрейте духовку.
Густо смажьте сливочным маслом форму для шарлотки, посыпьте ее сахарной пудрой, затем переверните эту форму на мелкую тарелку и поставьте в таком виде в холодильник, чтобы форма остыла, а сахар и сливочное масло остались прилипшими к стенкам.
Мелко растолките в ступке кусочки глазированных каштанов, к которым надо добавить оставшееся сливочное масло. Когда у вас получится однородная смесь, влейте сливки, хорошо перемешайте. Протрите через сито с мелкими дырочками. В полученную массу влейте 8 яичных желтков.
Взбейте 6 яичных белков в крепкую пену, смешайте их с получившейся у вас каштановой массой в два или три приема, приподнимая эту массу ложкой и не перемешивая.
Влейте полученную массу в форму для шарлотки, заполнив ее на 2/3, поставьте в глубокое блюдо, которое можно помещать в духовку. Влейте в это наружное большое блюдо воду, чтобы у вас получилась водяная баня, поставьте в духовку на 30 минут. Проверяйте готовность пудинга с помощью спицы, которую надо вставлять в середину пудинга. При вынимании, если пудинг готов, спица остается сухой.
Когда выпекание пудинга закончится, вы можете или вынуть его из формы и посыпать сахаром для глазирования, или подавать его на стол прямо в форме. В последнем случае лучше использовать форму из огнеупорного фарфора либо керамическую, типа формы для суфле. Подайте на стол вместе с пудингом абрикосовое варенье и мелкое миндальное печенье.

НА 4 ПЕРСОНЫ

Молочный рис

Riz au lait

500 мл молока
100 сахарной пудры
1/2 чайной ложки соли
1 стручок ванили
100 г круглозерного белого риса

Влейте в кастрюлю молоко, всыпьте сахар и соль, добавьте разрезанный вдоль пополам стручок ванили, доведите до кипения. Когда молоко закипит, всыпьте в него тонкой струйкой непромытый рис.

Потом уменьшите огонь и варите примерно 45 минут, до тех пор пока рис не впитает в себя практически все молоко. Если остается немного жидкости, то не беспокойтесь, при остывании рис поглотит и ее.

Выложите готовый рис в сервировочное блюдо.

Можно подавать этот рис теплым или холодным, вместе с различными видами варенья, а также фруктами в сиропе или засахаренными фруктами.

Бланманже

Рецепт этого старинного и самого изысканного из всех антрмэ предназначен для гурманов. Бланманже просто готовить, и вкус его чисто французский. К большому сожалению, современная кухня все чаще забывает о нем. Я в своей книге решил уделить ему достойное место, напомнив читателям, что, по всей вероятности, бланманже – деликатный предок пудингов, баварок, пломбира и т.д.

Бланманже с миндалем

Blanc-manger amande

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ЗАМАЧИВАНИЕ МИНДАЛЯ 1 ЧАС
ОХЛАЖДЕНИЕ 4 ЧАСА

250 г сладкого миндаля
2 ядрышка горького миндаля
400 мл легких сливок (20%)
100 г кускового сахара
$^1/_2$ чайной ложки ванильного сахара
15 г желатина
100 мл густых сливок
1 ч. ложка сахарной пудры

Ошпарьте миндаль, охладите его и очистите от верхней кожицы. Выдержите 1 час в прохладной воде, чтобы миндаль побелел. Слейте воду, обсушите ядра и разотрите их в ступке, постепенно добавляя 2 ст. ложки воды. Затем разведите полученную пасту, добавляя в нее легкие сливки маленькими порциями.

Вылейте все на салфетку и отожмите над миской миндальное молоко. Растворите в нем сахар, добавьте ванильный сахар, потом желатин (предварительно вымоченный в холодной воде, обсушенный, отжатый и растворенный в небольшом количестве теплого миндального молока).

Из миндального молока, сахара и желатина, соединенных вместе, получится примерно 350 мл смеси. Когда она почти превратится в желе, добавьте холодные взбитые густые сливки и немножко сахара, вылейте в форму и поставьте на лед.

Русская шарлотка

Charlotte à la russe

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ
НЕ МЕНЕЕ 2 ЧАСОВ
ВЫПЕКАНИЕ 20 МИНУТ

25 маленьких бисквитов
3 листочка желатина
300 мл сливок
2 ст. ложки сахарной глазури
$^1/_2$ чайной ложки сахара

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ
100 г сахарной пудры
4 желтка
200 мл молока
1 стручок ванили

Вам потребуется обычная форма для шарлотки (диаметр 12 см, высота 11 см) и примерно 20 маленьких бисквитов, чтобы выложить дно и стенки формы.

Но сначала положите на дно и стенки формы пергаментную бумагу. Бисквиты, образующие стенки, должны превышать высоту формы примерно на 1–2 см, их надо вырезать одинаковыми: тогда шарлотка будет ровно стоять и после того, как ее вынут из формы.

Приготовьте английский крем (см. рецепт выше). Готовый крем немедленно снимите с огня и добавьте желатин, предварительно вымоченный и отжатый. Как только желатин растворится, пропустите смесь через мелкое сито, охладите, регулярно перемешивая. Когда смесь начнет затвердевать, аккуратно влейте в нее сливки, круто взбитые с небольшим количеством простого и ванильного сахара.

Вылейте все в форму, выложенную бисквитами. Тщательно заполните ее, выравнивая поверхность лезвием ножа или кондитерской лопаткой, посыпьте сверху щепоткой растолченных бисквитов и поставьте в холодильник либо в очень прохладное место не менее чем на 2 часа.

Примечание. Рекомендованный в этом рецепте крем можно заменить кремом для торта «Сент-Оноре».

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 30 МИНУТ

Рождественский пудинг по-французски

Pudding de Noël à la française

500 г растолченных глазированных каштанов
1 ч. ложка жидкой ванили
100 г сливочного масла
3 ст. ложки сливок
8 желтков
6 белков
шоколадный соус
несколько мягких миндальных пирожных с шоколадом

Растолките глазированные каштаны, ароматизированные ванилью, смешайте их с очень свежим и качественным сливочным маслом. Разведите полученную пасту с несколькими ложками сливок до консистенции заварного теста (на первых этапах его приготовления).

Пропустите полученное пюре через мелкое сито, размешайте лопаткой, пока пюре не станет гладким и однородным, введите в него желтки, а затем белки, взбитые в очень крепкую пену.

Заполните этой массой $^{2}/_{3}$ формы для шарлотки, обильно смазанной сливочным маслом, поставьте в водяную баню на 30 минут.

Перед подачей на стол выньте из формы и полейте пудинг шоколадным соусом.

Шоколадный соус подайте также к пудингу в отдельной вазочке, а в тарелке – мелкие миндальные пирожные в шоколаде, слегка смазанные абрикосовым мармеладом.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 45 МИНУТ

Рисовый пирог

Gâteau de riz

400 мл молока
1 стручок ванили
щепотка мелкой соли
100 г риса
3 желтка
1 ст. ложка сливок или кипяченого молока
20 г сливочного масла
60 г сахара
30 г коринфского изюма
30 г изюма из Смирны
1 ст. ложка муки
3 белка
аромат по выбору

Приготовьте и сварите рис, как описано в предыдущем рецепте. Таким же способом добавьте к нему желтки для загустения. Смешайте изюм с небольшим количеством муки и отряхните муку над дуршлагом, чтобы удалить ее избыток. Взбейте белки в очень крепкую пену и добавьте их к рису. Ароматизатор (апельсин, лимон, ликер, кирш, ром и т. д.) добавьте вместе с изюмом. Затем выложите рис в форму для шарлотки или для бисквитного пирога, стенки формы покройте карамелизованным сахаром или просто тщательно смажьте сливочным маслом. Не заполнятйте форму целиком, оставив сверху 2–3 см. Поставьте пирог в духовку при умеренной температуре примерно на 45 минут. Защитите верх пирога от слишком большого жара крышкой либо пергаментной бумагой. Проверьте готовность пирога, проткнув его спицей или ножом (то и другое после проверки должно остаться чистым и стать очень горячим). Выньте пирог из духовки и дайте ему остыть примерно 10 минут перед тем, как вынимать из формы на круглое блюдо. Этот пирог подают теплым, с каким-нибудь сиропом или кремом.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 40 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 МИНУТ

Монблан из каштанов

Mont-Blanc aux marrons

1 кг глазированных каштанов
200 г крема
1 ст. ложка сахарной глазури
1 ч. ложка ванильного сахара
ликер Шартрез

Пропустите глазированные каштаны через давилку для овощей, чтобы образовалась «каштановая вермишель». Выложите ее в форму для саварена.
Не уминая каштаны, добавьте туда же оставшиеся кусочки каштанов.
Вбейте сливки в крем Шантийи, добавив сахарную глазурь и ванильный сахар. Выложите «каштановую вермишель» на сервировочное блюдо, в центре выложите ложкой крем Шантийи, ароматизированный ликером Шартрез.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС

Пирог с вишней

Clafoutis

500 г вишни
200 г муки
1 пакетик химических дрожжей
50 г сахарной пудры
1 щепотка мелкой соли
3 яйца
500 мл молока
30 г сливочного масла

Тщательно вымойте вишни, оботрите их чистой тонкой тряпочкой, отрежьте хвостики, не удаляйте косточки. Отложите вишни в сторону.

Нагрейте духовку.

Высыпьте муку и дрожжи в миску, сделайте в середине углубление, добавьте сахар, соль, яйца и молоко, хорошо перемешайте, чтобы получить абсолютно гладкое однородное тесто, которое будет образовывать толстую ленточку, стекая с ложки.

Добавьте вишни, хорошо перемешайте.

Намажьте сливочным маслом форму для пирогов (из огнеупорного фарфора) или форму для торта диаметром 24 см, вылейте полученную вами смесь теста с вишнями и поставьте в духовку на 45 минут – 1 час.

Когда пирог будет готов, выньте его из духовки, посыпьте сахарной пудрой, пока он еще будет горячим.

Можно подать на стол в горячем или холодном виде.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВЫПЕКАНИЕ 40 МИНУТ

Шарлотка с яблоками

Charlotte reine du Canada

1 кг яблок сорта «Канада»
3 ст. ложки сахара
50 г сливочного масла
1 стручок ванили
цедра половины лимона
2 ст. ложки сухого белого вина
1 булка черствого хлеба или
1 батон
4 ст. ложки абрикосового
конфитюра

Очистите яблоки, разрежьте их на 4 части, удалите семечки и кожицу. Положите яблоки в кастрюлю, посыпьте сахаром. Разделите масло на мелкие кусочки и тоже выложите в кастрюлю, а под яблоки положите ваниль и цедру. Полейте все белым вином и варите на медленном огне, время от времени перемешивая. Упарьте на сильном огне, чтобы получился очень густой мармелад. Снимите с огня, смешайте с абрикосовым конфитюром, протертым через сито, и остудите.

Разрежьте хлеб на ломтики толщиной 4 мм. Вырежьте из них дюжину вытянутых треугольников, чтобы покрыть ими дно формы для шарлотки. Замочите кусочки хлеба в растопленном сливочном масле и выложите розочкой на дне формы, тоже щедро смазанной сливочным маслом. Выложите кусочки хлеба в форму промасленной стороной. Из оставшихся кусочков хлеба вырежьте ломтики толщиной 1 см, а из них – прямоугольники (4 см в ширину, а длиной на 2 см больше высоты формы для шарлотки; если форма очень высокая, длина хлебных прямоугольников может быть равной высоте формы).

Далее действуйте как раньше: замочите каждый прямоугольничек в растопленном сливочном масле и выкладывайте их по стенкам формы внахлест (область совмещения 4 мм). Стенки формы тоже должны быть щедро смазаны сливочным маслом.

Заполните форму мармеладом, удалив стручок ванили и лимонную цедру, и накройте кружком из хлеба (его можно сделать из двух частей) толщиной 4 мм, вымоченным в растопленном сливочном масле. Смазанная маслом сторона кружка должна быть повернута вверх.

Поставьте шарлотку в очень горячую духовку, чтобы пирог быстро запекся и хлеб не размок.

Перед тем как вынимать из формы, подождите примерно 15 минут. Доставайте шарлотку из формы непосредственно перед подачей на стол.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ЖАРКА 20 МИНУТ

Омлет таитянский

Omelette tahitienne

3 ломтика ананаса
3 ст. ложки абрикосового конфитюра
2 ч. ложки ликера Мараскин

ОМЛЕТ С САХАРОМ
6 яиц
2 желтка
щепотка мелкой соли
$^1/_2$ ч. ложки сахарной глазури
2 ст. ложки сливок
сахарная глазурь

Нарежьте мелкими кубиками ананас (свежий или консервированный), не забудьте удалить серединку. Выложите эти кусочки в маленький сотейник с жидким абрикосовым конфитюром (для растворения конфитюра добавьте воду). Доведите смесь до кипения и держите на слабом огне 15 минут. Сняв с огня, ароматизируйте ликером Мараскин. Приготовьте омлет с сахаром (см. предыдущий рецепт), начините его кусочками ананаса, переверните омлет на блюдо, посыпьте сахарной глазурью и поставьте на 2 минуты в очень горячую духовку или на жаровню, чтобы сахар растаял, карамелизовался и приобрел приятный золотистый цвет.
Полейте блюдо вокруг омлета струйкой абрикосового сиропа, оставшегося от варки ананаса.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ЖАРКА 20 МИНУТ

Омлет с сахаром

Omelette au sucre

6 яиц или 4 яйца и 3 желтка
щепотка мелкой соли
$^1/_2$ ч. ложки сахарной пудры
2 ст. ложки взбитых сливок
сахарная глазурь

Взбейте яйца (не очень сильно) со щепоткой мелкой соли, добавьте сахарную пудру и взбитые сливки. Зажарьте омлет, выложите его на горячее блюдо и посыпьте сахарной глазурью. С помощью металлического стержня, нагретого почти докрасна, нанесите на поверхность омлета сеточку, которая вскоре кармелизуется и будет выглядеть очень красиво.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ЖАРКА 25 МИНУТ

Омлет-суфле ванильный

Omelette soufflée à la vanille

200 г сахарной пудры
4 яйца, 2 желтка
1 кусочек сахара
корка с 1 апельсина
1 ч. ложка ванильного сахара
сливочное масло
сахарная глазурь

В керамическую миску или салатник положите 150 г сахарной пудры и 4 желтка, размешайте венчиком, чтобы смесь загустела и стала похожей на крем, изменив свой цвет на светло-желтый.

Натрите кусочек сахара со всех сторон апельсиновой цедрой. Когда сахар пропитается цедрой, растолките его и присоедините к полученной вами смеси, добавив одновременно чайную ложку ванильного сахара.

Когда смесь поднимется, взбейте в очень крепкую пену 6 белков и осторожно смешайте их с желтками. Сначала добавьте только четверть белков, быстро размешайте, чтобы смесь стала очень однородной и легкой. Затем добавьте остальные белки, приподнимая смесь лопаткой и поворачивая миску в обратном направлении. Следите, чтобы смесь не опала.

Обильно смажьте сливочным маслом овальное блюдо, посыпьте его оставшейся сахарной пудрой. Выложите на блюдо полученную вами смесь, пригладьте ее лопаткой. В середине сделайте отверстие, которое облегчит проникновение жара. Сделайте рисунок острием ножа или при помощи кондитерского шприца с большим носиком и зубчатым краем (шприц наполните той же смесью).

Сразу поставьте омлет в духовку при средней температуре примерно на 20 минут. Следите, чтобы цвет омлета не изменился слишком быстро. Правильно зажаренный омлет должен иметь цвет очень слабого кофе с молоком. Под конец запекания посыпьте омлет сахарной глазурью.

Теперь нельзя спускать глаз с готовящегося блюда: сахар тает и карамелизируется очень быстро. Как только омлет покроется красивым слоем карамели, его нужно немедленно подавать на стол.

Если это антрмэ фигурирует в меню, необходимо с точностью до минуты рассчитать время его подачи.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 5 МИНУТ

Омлет с вишнями сорта гриотт

Omelette aux griottes

200 г кислых вишен сорта гриотт
100 мл воды
4 ст. ложки сахара
150 г сахара
1 ч. ложка кирша

ОМЛЕТ С САХАРОМ
6 яиц или 4 яйца и 3 желтка
щепотка мелкой соли
$^1/_2$ ч. ложки сахарной пудры
2 ст. ложки сливок
сахарная глазурь
кирш

Отрежьте у вишен гриотт хвостики, отделите четверть ягод и сварите эту часть в сиропе (100 мл воды, 4 ст. ложки сахара). Растолките остальные вишни вместе с косточками (очень мелко) и варите полученное пюре с равным количеством сахара. Когда пюре приобретет консистенцию мармелада, снимите его с огня, протрите сначала через сито с более крупными отверстиями, потом с совсем маленькими. Соберите пюре в мисочку, для аромата добавьте кирш и смешайте с вишнями, которые варились в сиропе, удалив из них косточки.
Приготовьте омлет с сахаром (см. рецепт выше) и начините его этим очень вкусным пюре. Посыпьте омлет сахарной глазурью и фламбируйте киршем.

НА 2 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЖАРКА 5 МИНУТ

Омлет с Берега Слоновой Кости (Кот-д' Ивуар)

Omelette Côte-d'Ivoire

2 банана
2 ст. ложки сахарной пудры
15 г сливочного масла
2 ст. ложки сладкого миндаля
$^1/_2$ ядрышка горького миндаля
2 ст. ложек сливок

ОМЛЕТ С САХАРОМ
6 яиц или 4 яйца и 3 желтка
щепотка мелкой соли
$^1/_2$ ч. ложки сахарной пудры
2 ст. ложки сливок
сахарная глазурь

Очистите два хороших банана, разрежьте их на кружочки толщиной 5 мм, посыпьте большой щепоткой сахарной пудры и быстро обжарьте в сотейнике с нагретым сливочным маслом (кусочек с большой грецкий орех).

Растолките в ступке сладкий миндаль, очищенный от скорлупки и нижней кожицы, смешайте с этим миндалем половину ядрышка горького миндаля. Добавьте большую столовую ложку сахара и постепенно влейте сливки. Если хотите, быстро пропустите через сито этот великолепный миндальный крем и вылейте на еще горячие кусочки бананов.

Приготовите омлет с сахаром (см. рецепт выше) и начините его бананами. Выложенный на огнеупорное блюдо и начиненный бананами омлет посыпьте сахарной глазурью и поместите в очень горячую духовку или на жаровню.

Надрежьте омлет сверху и через отверстие размером 2 см влейте внутрь ложечку миндального крема, а оставшийся крем вылейте вокруг на блюдо.

Английский крем 699
Конфитюр из абрикосов 700
Конфитюр из малины 700
Клубничный конфитюр 702
Варенье из ревеня 703
Конфитюр из томатов 704
Яблочное желе 705
Пат из айвы 707
Франжипан (миндальный крем) 708
Кондитерский крем 709
Крем для торта «Сент-Оноре» 709
Крем Шантийи 710
Птичье молоко 712
Крем «Мокко» 713
Шоколадный соус-крем 715
Соус Монморанси 715
Абрикосовый соус 716
Горячее вино 719

СОУСЫ, КОНСЕРВЫ И КРЕМЫ

Английский крем

Crème anglaise

ДЛЯ 1 Л КРЕМА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

$^3/_4$ л молока
1 стручок ванили
250 г сахарной пудры
8 желтков

Этот крем является основой или составной частью многих холодных и горячих антрмэ, а также некоторых видов мороженого, которые называются «парфе».

Вскипятите в кастрюле молоко, затем, сняв с огня, положите в молоко стручок ванили и закройте крышкой.

В это время в керамической миске смешайте сахар с желтками до получения густой пенистой смеси. Добавьте молоко небольшими порциями.

Снова вылейте все в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Непрерывно перемешивайте деревянной лопаточкой, касаясь дна кастрюли, чтобы желтки не свернулись.

Под действием температуры крем загустеет. Как только он начнет прилипать к лопатке и приблизится к точке кипения, снимите кастрюлю с огня и немедленно перелейте ее содержимое в миску, чтобы смесь охладилась и желтки не заваривались (иначе они могут превратиться в мелкие твердые частички и потеряют способность образовывать густой маслянистый крем).

Безупречное приготовление крема требует некоторого опыта. Можно возместить недостаток практики, добавив перед закипанием молока полную чайную ложку крахмала (на 1 л крема).

Примечание. Если вы хотите сделать английский крем более изысканным, увеличьте количество желтков на литр молока до 20 и после охлаждения добавьте 200 мл очень густых свежих сливок.

ДЛЯ 6–7 БАНОЧЕК

Конфитюр из абрикосов

Confiture d'abricots

1 кг мелких абрикосов
1 кг крупных абрикосов
2 кг сахарной пудры
500 мл воды

Чтобы у вас получился хороший конфитюр, очень важно выбирать фрукты, которые будут достаточно спелыми и здоровыми. Если вы любите находить в своем конфитюре кусочки фруктов, то лучше использовать два сорта абрикосов. Мелкие абрикосы очень ароматные, именно они придадут конфитюру вкус и густоту, а крупные, которые гораздо меньше развариваются, останутся целыми.

Быстро вымойте фрукты в холодной воде, потом тщательно оботрите их чистой тонкой тряпочкой, разрежьте посередине и удалите косточки. Положите мелкие абрикосы в таз, высыпьте сверху сахар, добавьте воду и варите на среднем огне до закипания, часто перемешивая. Когда фрукты закипят, добавьте к ним крупные абрикосы, варите еще 20 минут. Готовность конфитюра проверяют, взяв ложку этого конфитюра и вылив его на тарелку: конфитюр не должен сильно растекаться, а когда он остынет, вы можете тарелку перевернуть, и конфитюр на ней останется. Дойдя до этой стадии, снимите конфитюр с огня, разложите по баночкам, охладите.

Покрывайте целлофаном только тогда, когда конфитюр полностью остынет.

ДЛЯ 9 БАНОЧЕК

Конфитюр из малины

Confiture de framboises

2 кг малины
2 кг сахарной пудры
500 мл воды

Очень важно выбирать зрелые и здоровые ягоды. Быстро промойте их и обсушите, если нужно, удалите оставшиеся хвостики, потом высыпьте малину в тазик и добавьте сахар и воду. Поставьте на плиту, время от времени перемешивайте, чтобы все ягоды варились равномерно. Когда конфитюр закипит, варите его еще примерно 30 минут. О его готовности судят, отобрав ложку конфитюра и вылив его на тарелку, конфитюр не должен сильно растекаться. При охлаждении он остается на тарелке, даже если ее перевернуть вверх дном.

Когда закончите варить, разложите конфитюр и закройте его целлофаном когда остынет.

Клубничный конфитюр

Confiture de fraises

ДЛЯ 450 Г КОНФИТЮРА
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
30–40 МИНУТ

2 кг клубники
2 кг сахарной пудры

Покупайте ягоды спелые и здоровые, приготовьте их накануне. Быстро вымойте клубнику и обсушите, удалите хвостики и положите ягоды в тазик (лучше всего медный), засыпьте сахаром и оставьте на ночь.

Начинайте варить на следующее утро. Перемешивайте довольно часто деревянной ложкой. Когда конфитюр закипит, варите его еще примерно 15 минут. Проверьте готовность конфитюра, капнув его на тарелку: капля не должна растекаться.

Когда конфитюр будет готов, разложите его по баночкам или горшочкам и остудите.

Покрывайте целлофаном только тогда, когда конфитюр полностью остынет.

ДЛЯ 450 Г КОНФИТЮРА
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ЧАС

Варенье из ревеня

Confiture de rhubarbe

2 кг ревеня количество сахара, равное весу воды от первой варки
1 лимон

Вскипятите примерно 2 л воды, тщательно промойте ревень, нарежьте палочками длиной примерно 5 см.
Когда вода закипит, бланшируйте ревень в этой воде в течение 5–7 минут, вода при этом должна только покрывать поверхность ревеня.
Когда ревень бланшируется, выньте его из воды с помощью шумовки и выложите в тазик (лучше медный).
Внимание! Не выливайте воду, взвесьте ее и добавьте к этой воде равное по весу количество сахара. Вновь поставьте сироп вариться, до тех пор пока он не начнет образовывать нитку, стекая с деревянной ложки. Тогда вылейте этот сироп на ревень, предварительно добавив к ревеню сок выжатого лимона (добавление лимона обеспечит варенью красивый зеленый цвет). Вновь поставьте варить примерно на 40 минут. Когда варенье покажется вам готовым, наберите ложку этого конфитюра и положите на мелкую тарелку. Варенье не должно сильно растечься по тарелке и, когда остынет, должно держаться на этой тарелке, даже если вы тарелку перевернете вверх дном.
Разложите его по баночкам или горшочкам и покрывайте целлофаном только тогда, когда оно полностью остынет.

Конфитюр из томатов

Confiture de tomates

ДЛЯ 450 Г КОНФИТЮРА
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 10 МИНУТ

2 кг зеленых или красных томатов
сахарная пудра в количестве, равном по весу массе помидоров, которая получится после бланширования.

Вскипятите приблизительно 2 л воды.

Вы можете использовать красные или зеленые томаты, какие вам больше нравятся. Вымойте и тщательно вытрите каждый томат, удалите хвостики, разрежьте помидоры на мелкие кусочки. Когда вода закипит, бланшируйте кусочки томатов в кипящей воде в течение 6–7 минут. Выньте эти кусочки шумовкой и взвесьте, затем положите эти томаты в тазик (лучше медный) и добавьте равное по весу количество сахара.

Варите до закипания, непрерывно перемешивая. Когда конфитюр закипит, уберите его с огня и оставьте в тазике на ночь.

Утром следующего дня начните снова варить ваш конфитюр, добавив в него сок, выжатый из лимона. Наблюдайте за тем, как варится, и перемешивайте деревянной ложкой. Примерно через 40 минут отберите ложку содержимого вашего тазика и вылейте ее на тарелку, конфитюр не должен сильно растечься по тарелке, когда он остынет, переверните тарелку, если конфитюр готов, то он останется на дне тарелки, даже если вы ее перевернете вверх дном. На этой стадии можете прекратить варку. Разложите конфитюр по горшочкам или баночкам и покрывайте целлофаном, только когда конфитюр полностью остынет.

Яблочное желе

Pâte de pommes

НА 10 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
НАБУХАНИЕ 2–3 ЧАСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 20 МИНУТ

---

1 кг яблок кислого сорта
сок 1 лимона
около 700 г сахарной обсыпки, плюс для посыпки и украшения

Перед началом приготовления убедитесь, что яблоки спелые и без вмятин. Очистите их и удалите сердцевину, затем нарежьте их на 6–8 клинышек каждое. Выложите их в заранее приготовленную кастрюлю с лимонным соком, смешанным с водой; вода должна полностью покрывать яблоки. Доведите до кипения и варите около 20 минут или пока яблоки не станут достаточно мягкими и немного полупрозрачными и вода испарится. Пюрируйте яблоки в кухонной мельнице, используя насадку с тонким ножом, или в блендере, или в кухонном комбайне.

Взвесьте или измерьте пюре и выложите в большую емкость. Добавьте в пюре такое же по весу количество сахарной обсыпки или из расчета на 1 стакан (250 г) пюре 1¼ стакана (250 г) сахарной обсыпки. Смешайте пюре и сахарную обсыпку и настаивайте 2–3 ч. прежде чем начать готовить.

Затем выложите пюре в заранее приготовленную кастрюлю и постоянно помешивая варите около 40 минут или пока пюре не загустеет (если в процессе варки пюре будет разбрызгиваться, убавьте огонь). Перелейте пюре в мелкое фарфоровое блюдо или в глиняное блюдо – стенки посуды не должны быть толще, чем 2,5 см.

Разогрейте духовку до 120 °C.

Сбрызнете желе небольшим количеством сахарной обсыпки и поместите на 20 мин. в духовку, чтобы оно немного подсохло. Достаньте из духовки и полностью остудите, затем нарежьте длинными полосами шириной 2,5 см. Заверните каждую полоску в пергаментную бумагу или вощёную бумагу и поместите в прохладное сухое место (не замораживайте) или сразу подавайте.

Перед подачей на стол нарежьте желе квадратиками, обваляйте в сахарной обсыпке и выложите на блюдо.

Пат из айвы

Pâte de coing

НА 10 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1 ЧАС 20 МИНУТ

1 кг айвы
такое же количество сахарной пудры по весу, как вес массы, полученной при варке
100 г сахарного песка

Очень важно выбирать зрелую айву. Очистите айву, удалите семечки, нарежьте айву на 4 части, потом положите в тазик (лучше медный), залейте холодной водой, чтобы покрыть, и варите до того момента, когда айва разварится. Пропустите фрукты через овощерезку с мелкими дырочками и взвесьте количество полученной массы. Вновь положите эту массу в тазик и добавьте равное по весу количество сахарной пудры. Нагрейте духовку. Варите пат на среднем огне, практически постоянно перемешивая. Когда пат достаточно уварится (примерно через 40 минут), вылейте его в длинное блюдо или в форму для торта из огнеупорного фарфора. Не надо, чтобы края этой формы или блюда были слишком высокими. Посыпьте сверху крупным сахарным песком и поместите в духовку на 20 минут, чтобы подсушить. Когда пат остынет, разрежьте его полосками и заверните в пергаментную бумагу, сохраняйте в сухом прохладном месте, если не будете есть его сразу.

НА 1 Л
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ

Франжипан (миндальный крем)

Crème frangipane

1 л молока
1 стручок ванили
200 г муки
200 г сахарной пудры
Щепотка соли
4 яйца
6 желтков
100 г свежего сливочного масла
4 ст. ложки растолченного миндального печенья

Выберите кастрюлю с толстым дном как минимум на 2 л и вскипятите в ней молоко со стручком ванили. В это время в керамической миске перемешайте муку и сахар, добавьте щепотку соли, потом разбавьте получившуюся смесь яйцами и желтками. Когда молоко почти закипит, выливайте его маленькими порциями в приготовленную мучную смесь, перемешивая венчиком. Вновь поместите смесь в кастрюлю и поставьте на огонь, доведите до кипения, не переставая перемешивать. Снимите с огня, добавьте свежее сливочное масло и растолченное миндальное пирожное. Выложите миндальный крем в керамическую миску и перемешивайте деревянной ложкой до полного охлаждения, препятствуя образованию пенки на поверхности. (Пенка потом может превратиться в комочки. Ее образования можно также избежать, смазав поверхность крема кусочком сливочного масла.) Храните крем в прохладном месте.

Кондитерский крем

Crème pâtissière

НА 1 Л
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ

1 л молока
1 стручок ванили
500 г сахарной пудры
120 г муки
щепотка соли
12 желтков

В кастрюле с толстым дном вскипятите молоко со стручком ванили, добавьте при помешивании сахар, муку и соль. Мешайте, нагревая на медленном огне, затем влейте желтки. Доведите до кипения, снимите с огня и перемешивайте, пока не остынет. Для запаха добавьте ваниль или ароматизируйте крем эссенцией кофе, какао, апельсиновой и лимонной цедрой, распаренными в кипящем молоке под крышкой.

Крем для торта «Сент-Оноре»

Crème à Saint-honoré

НА 1 Л
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

125 г сахара
30 г пшеничной или рисовой муки (либо крахмала)
6 яиц
$^1/_2$ ч. ложки ванильного сахара
2 листочка желатина (замоченных в течение 15 минут в холодной воде и обсушенных)

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ
1 л молока
1 стручок ванили
500 г сахарной пудры
120 г муки
щепотка соли
12 желтков

Готовьте так же, как кондитерский крем (см. рецепт выше). Готовый крем снимите с огня, добавьте к нему желатин, а затем белки, взбитые в очень крепкую пену.
Существует два способа смешивания крема с белками.
Можно постепенно вливать во взбитые белки горячий крем, делая это очень осторожно, лопаткой приподнимая пену, чтобы белки не опали.
А можно, наоборот, налить горячий крем в достаточно большую керамическую миску и сразу же – по чуть-чуть – смешивать с ним белки, взбитые в очень крепкую пену. Второй способ предпочтительнее первого.
Крем для торта «Сент-Оноре» должен быть использован сразу же, то есть до того, как содержащийся в нем желатин превратит крем в нечто, напоминающее желе.

НА 1 Л КРЕМА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

500 г густых сливок
125–250 г сахара

Крем «Шантийи»

Crème Chantilly

Основа крема – очень свежие и очень густые сливки. Вылейте их в миску и поначалу медленно взбивайте маленьким венчиком с мягкими проволочками. Сливки при этом начнут постепенно увеличиваться в объеме. Когда объем возрастет почти вдвое, продолжайте взбивать более ритмично, но быстро остановитесь, едва крем начнет застревать в венчике, как белки, взбитые в крепкую пену. Не переусердствуйте, ведь достаточно лишних двух или трех движений, чтобы крем Шантийи превратился в сливочное масло. Осторожно добавьте 125–250 г сахарной пудры на литр взбитого крема, в зависимости от того, насколько сладким вы хотите его получить.

Примечание. Поскольку этот крем взбивается очень быстро, мы советуем готовить его непосредственно перед использованием.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

Птичье молоко

Lait de poule

4 чашки молока
4 яичных желтка
4 столовые ложки сахарной пудры
Дополнительно:
4 рюмки рома или коньяка, или водного экстракта цветов апельсинового дерева или любой другой ароматизатор по вашему выбору

Внимание! Когда молоко закипит, подождите 5 минут, прежде чем будете вливать его в остальные компоненты, молоко должно быть не кипящим, но очень горячим.

Не забудьте вынуть из холодильника все продукты минимум за 1 час до начала приготовления птичьего молока.

Вскипятите молоко. За это время разбейте яйца в миску, немедленно добавьте к ним сахар и влейте в молоко, которое должно быть горячим, но не кипящим. Непрерывно взбивайте смесь с помощью маленькой сбивалки, чтобы яйца не заварились. В зависимости от вашего вкуса, вы можете добавить в каждую чашку 1 рюмку ароматизатора по вашему выбору, но это не обязательно. Подавайте на стол немедленно.

Рекомендуется использовать этот напиток при гриппе. Если у вас есть дети и вы не хотите использовать алкоголь, замените ароматизаторы какими-нибудь другими, например кофе, шоколадом или водным экстрактом апельсинового цвета.

Крем «Мокко»

Crème moka

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ

200 г (1 стакан) сахарного песка
8 яичных желтков
250 мл (1 стакан) крепкого горячего кофе
300 г (2 пачки) несоленого сливочного масла

Взбейте сахарный песок с яичными желтками до получения плотной бледной консистенции. Медленно влейте горячий кофе и перелейте смесь в кастрюлю и осторожно нагрейте. Постоянно помешивайте, если хотите получить сладкий заварной крем.

Как только смесь начнет загустевать, снимите ее с огня, не доводя до кипения. Сразу же перелейте в другую емкость, чтобы смесь долго не соприкасалась с горячей кастрюлей, поскольку яичные желтки могут свариться.

Нарежьте кусочками сливочное масло и перемешайте до получения однородной массы.

Пока крем еще теплый, быстро вмешайте масло. Крем станет гладким, густым и блестящим.

Шоколадный соус-крем

ДЛЯ 1 Л СОУСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Sauce crème au chocolat

250 г шоколада
или 125 г какао
$^1/_2$ стакана воды
200 мл сливок
30 г сливочного масла

Варите на маленьком огне шоколад или какао с водой, время от времени помешивая. Перед подачей добавьте, сняв с огня, свежие сливки и свежее сливочное масло, интенсивно взбивайте 2 минуты.

Примечание. Если вы используете какао, добавьте в момент его растворения 125 г сахара.

Соус Монморанси

ДЛЯ 1 Л СОУСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 5 МИНУТ

Sauce Montmorency

250 г вишен сорта
Монморанси (кислых)
250 г желе из сырой красной
смородины
125 г малины
2 апельсина
щепотка молотого имбиря
60 г засахаренных вишен
2 ст. ложки кирша

Растолките вишни. Полученный вишневый сок влейте в миску с желе из сырой красной смородины (желе наполовину разбавьте водой). Добавьте сок малины (если желе из красной смородины не было ароматизировано малиной). Затем долейте сок сладких апельсинов, бросьте щепотку имбиря и засахаренные вишни, выдержанные в кирше с добавлением столовой ложки воды и охлажденные (вишни должны хорошо разбухнуть).

ДЛЯ 1 Л СОУСА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 5 МИНУТ

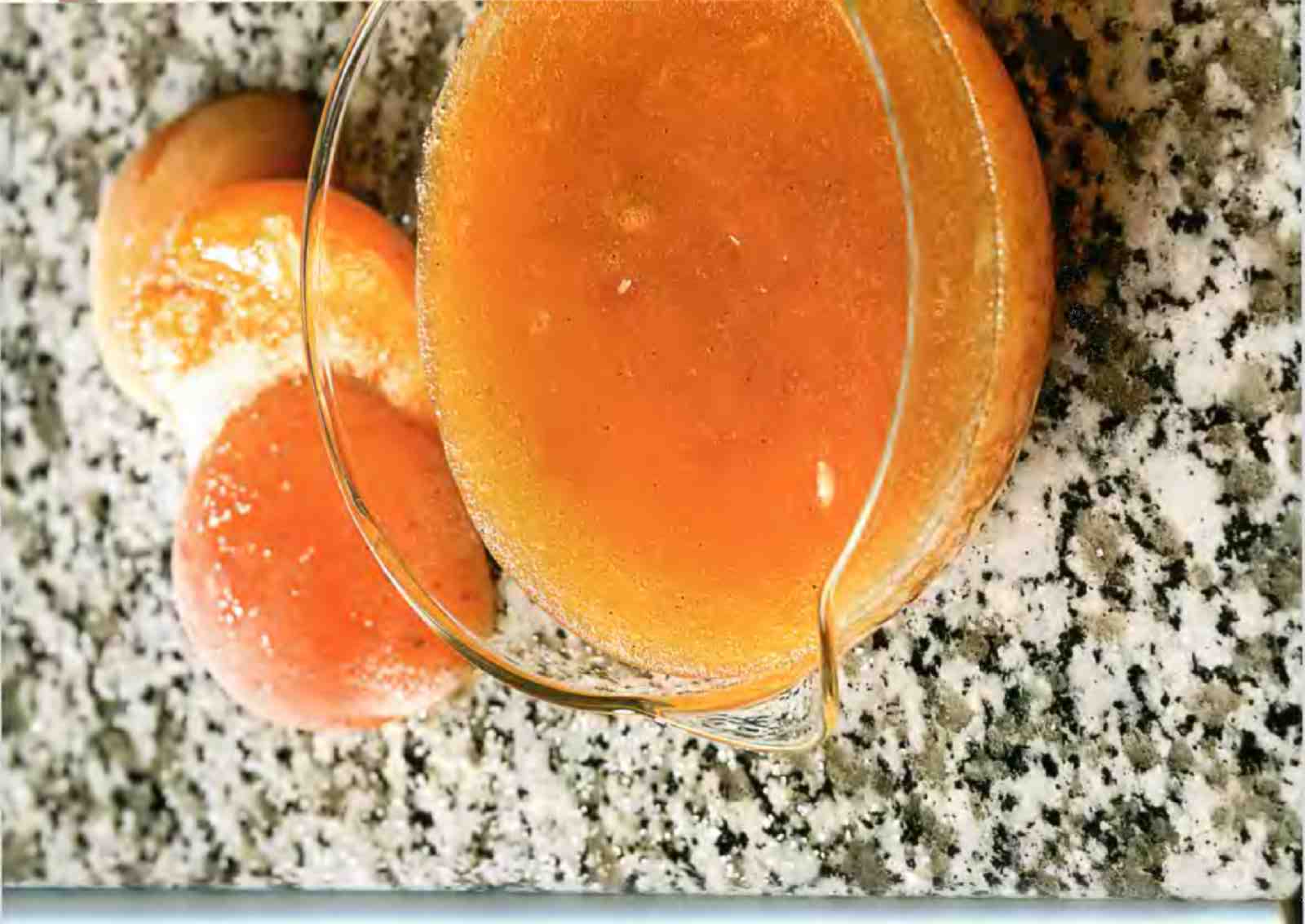
Абрикосовый соус

Sauce aux abricots

700 мл абрикосового варенья
200 мл воды
50 г сахара
аромат по выбору

Смешайте все ингредиенты в кастрюле, доведите до кипения на медленном огне, кипятите 5 минут. Снимите пену и пропустите через очень мелкое сито, тщательно перетирая кусочки фруктов. Держите соус горячим на водяной бане, добавьте аромат (кирш, мараскин или ваниль) перед подачей.

Клубничный соус, ароматизированный киршем.
Малиновый соус, ароматизированный ликером мараскин.
Соус из красной смородины, ароматизированный киршем.
Добавьте 1 часть апельсинового соуса с запахом ликера «Кюрасао» к 3 частям абрикосового соуса.
Готовьте остальные соусы точно так же, как абрикосовый.



НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 5 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 8 МИНУТ

Горячее вино

Vin chaud

10 кусков коричневого сахара
1 хорошая щепотка корицы
1 гвоздика
750 мл хорошего красного вина
1 лимон

Положите в кастрюлю сахар, корицу, гвоздику, влейте вино, доведите до кипения. За это время тщательно вымойте лимон, вытрите его чистой салфеткой и отрежьте от лимона 4 тоненьких кусочка. Положите в каждый стакан 1 кусочек лимона, из оставшегося лимона выжмите сок и добавьте его в горячее вино.

Подавайте, как только вино закипит. Этот напиток очень хорош при переохлаждении и простуде.

Компот из сухофруктов 723
Яблочный компот 724
Абрикосовый компот 725
Груши в вине 726
Фруктовый салат 727
Яблоки 728
Яблоки хорошей хозяйки 728
Апельсиновое суфле 731
Абрикосы, фламбированные ликером Гран Марнье 732
Клубника с золотыми фруктами 735
Персики Мельба 736
Груши Божоле 739
Чернослив в бургундском вине 740
Банановое суфле пралине 742
Дыня из хорошей харчевни 745
Фруктовый маседуан 746
Лесная земляника с мороженым 749

БЛЮДА ИЗ ФРУКТОВ

Компот из сухофруктов

Compote de fruits secs

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

200 г сушеных абрикосов
150 г сушеных ягод инжира
100 г чернослива
100 г сушеных бананов
10 грецких орехов
10 ядрышек миндаля

Накануне вечером выложите все фрукты в какую-нибудь посудину (миндаль и орехи туда не кладите). Залейте фрукты холодной водой и оставьте на ночь.

На следующий день слейте воду, в которой фрукты вымачивались, разложите их на дно кастрюли и снова залейте холодной водой, чтобы покрыть фрукты. Варите с закрытой крышкой на медленном огне.

Когда фрукты сварятся, дайте им остыть, потом выложите в стеклянную компотницу. В момент подачи на стол добавьте очищенные грецкие орехи и миндаль. К этому компоту подают печенье-мадленки.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ

Яблочный компот

Compote de pommes

1 кг яблок
50 г сахарной пудры
1/2 стакана воды
Дополнительно: 1/2 лимона или щепотка корицы или 10 кусков коричневого сахара

Тщательно очистите яблоки, разрежьте на 4 части, выньте семечки, потом разрежьте четвертинки яблок на более мелкие куски и положите их в кастрюлю, добавьте сахар и влейте воду. Варите на слабом огне с закрытой крышкой, время от времени перемешивая деревянной ложкой.

В зависимости от вашего вкуса вы можете оставить этот компот как он есть или добавить в него сок половины лимона или добавить щепотку корицы, можете сделать из него карамель. В последнем случае положите в небольшую кастрюлю 10 кусков сахара, влейте стакан воды, варите до тех пор, пока цвет сиропа не изменится. Когда карамель приобретет желаемую окраску, выключите огонь и налейте еще горячий компот в кастрюлю с карамелью.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ

Абрикосовый компот

Compote d'abricots

12 хороших абрикосов
150 г сахара
350 мл воды
1 стручок ванили
1 ч. ложка кирша или ликера

Выберите 12 абрикосов одинаковой степени зрелости, погрузите их на секунду в кипящую воду и сразу очистите от кожицы. Разделите пополам, положите в легкий сироп, приготовленный заранее из сахара, воды и стручка ванили. Разделите пополам 4 абрикосовых ядрышка и добавьте к сиропу.

Осторожно доведите сироп до кипения и варите на слабом огне примерно 8 минут. При этом половинки абрикосов не должны потерять форму.

В теплый сироп добавьте для ароматизации кирш или ликер. Выложите абрикосы в компотницу и залейте сиропом.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Груши в вине

Poires au vin

8 мелких зеленых груш или 4 крупные груши зимнего сорта
1/2 лимона
100 г сахарной пудры
2 стакана красного вина
1 стручок ванили, расщепленный вдоль
1 веточка тимьяна
2 горошины черного перца
1 гвоздика
1/2 стакана ликера из черной смородины

Выбирайте хорошие гладкие груши. Если они маленькие, их не надо чистить, помойте их и вытрите тонкой чистой тряпочкой. Если вы используете зимние груши, то их надо очистить и разрезать пополам или на 4 части. Выложите груши в кастрюлю хвостиками вверх, если вы их не чистили. Добавьте сок выжатого лимона, сахар, красное вино, ваниль, тимьян, горошинки перца, гвоздику и черносмородиновый ликер. Варите на слабом огне с закрытой крышкой в течение примерно 30 минут. Когда кончите варить, остудите, если есть возможность, в течение суток.

Выложите в стеклянную компотницу. К этому блюду хорошо подать пончики.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ

Фруктовый салат

Salade de fruits

2 не очень зрелые груши
2 яблока сорта ранет
1/2 грейпфрута
1 апельсин
1/2 ананаса
2 банана
100 г грецких орехов (очищенных от скорлупы)
1 лимон
50 г сахарной пудры
6 листиков свежей мяты
Дополнительно: 1 стакан ликера по вашему выбору

Очистите фрукты, удалите семечки из груш и яблок, снимите вторую кожицу с грейпфрута и апельсина, удалите центральную часть из ананаса. Бананы надо чистить в тот момент, когда будете подавать фруктовый салат на стол, иначе они почернеют.

Нарежьте фрукты на 4 части, выложите в салатник. Приготовьте грецкие орехи, которые надо смешать с остальными фруктами. Выжмите сок из лимона и налейте его поверх фруктов, добавьте сахар.

Потрясите компотницу, чтобы все хорошо перемешалось, но старайтесь не использовать ложку, которая раздавит фрукты.

Поставьте компотницу в холодное место, ожидая момента подачи на стол. Разумеется, вы можете добавлять в ваш салат и другие фрукты, которые вам нравятся, сейчас в продаже можно найти множество самых экзотических.

В момент подачи на стол очистите бананы, нарежьте их кружочками и добавьте к другим фруктам. Посыпьте сверху нарезанными листочками свежей мяты. Можете полить ваш фруктовый салат стаканчиком ликера, который вы больше всего любите.

Подавайте этот салат с бриошью или с «черепичками».

Яблоки

Яблоки можно готовить многими способами, однако некоторые рецепты особенно хороши.

Яблоки хорошей хозяйки

Pommes bonne femme

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ
30 МИНУТ

6 яблок сорта ранет
несколько ст. ложек воды или белого вина
6 ст. ложек сахарной пудры
60 г сливочного масла
крутоны
сахарная глазурь
ароматизированное желе из красной смородины
кирш

Вымойте и обсушите яблоки, удалите ножом серединки так, чтобы получилось углубление диаметром 2 см. Острием ножа надрежьте каждое яблоко «по экватору», чтобы яблоки не лопались. Не снимайте кожу.

Выложите яблоки в форму, полив дно несколькими ложками воды или белого вина. Заполните углубления в яблоках сахарной пудрой, а сверху положите свежее сливочное масло (кусочек размером с половину грецкого ореха). Запекайте в духовке при средней температуре.

Одновременно приготовьте маленькие крутоны толщиной 1 см в количестве, равном количеству яблок. Обжарьте крутоны в сливочном масле (можно взять маленькие бисквиты, или генуэзский хлебец, или тесто для мадленок (см. соответствующие рецепты), разложите их на сервировочном блюде, на каждый положите печеное яблоко.

Налейте вокруг крутонов сок из-под яблок, посыпьте углубления в серединке яблок сахарной глазурью, либо положите туда полужидкое желе из красной смородины, ароматизированное киршем.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ВАРКА 20 МИНУТ

Апельсиновое суфле

Oranges soufflées

4 крупных апельсина из Мальты
80 г сахарной пудры
4 яйца

Срежьте верхушку апельсинов и достаньте ложечкой мякоть. Протрите мякоть через сито, выпарите ее на огне в сотейнике. Цедру мелко порежьте и бланшируйте, затем добавьте к мякоти апельсина.

Всыпьте сахар и варите несколько минут. Дайте слегка остыть, в качестве загустителя добавьте желтки. Взбейте белки в очень крепкую пену и влейте их в приготовленную массу в несколько приемов.

Полученной массой заполните пустые апельсиновые корки, поставьте в духовку при средней температуре и готовьте, как обычное суфле в формочках.

Подавйте на стол на блюде, как только вынете из духовки.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВАРКА 15 МИНУТ

Абрикосы, фламбированные ликером Гран Марнье

Abricots flambés au Grand Marnier

12 абрикосов
1 ст. ложка размельченных миндальных орехов
большая щепотка кукурузного крахмала
ликер Гран Марнье

АБРИКОСОВЫЙ СОУС
6 абрикосов
200 мл сиропа
ликер по вашему выбору
10 г сливочного масла

Сварите компот из целых абрикосов (см. рецепт выше), удалите из них косточки и держите абрикосы горячими в негустом сиропе.

Выложите абрикосы в форму, которую можно ставить в духовку, посыпьте миндалем и ядрышками от абрикосов (миндаль и абрикосовые ядрышки предварительно нужно посыпать сахарной пудрой с ванилью и слегка обжарить в горячей духовке до состояния пралине).

На дно формы влейте несколько ложек сиропа из-под абрикосов, для загустения добавьте к нему немного крахмала. Перед подачей на стол доведите сироп в форме до кипения. Непосредственно в момент подачи полейте абрикосы ликером Гран Марнье (из расчета 1 ст. ложка ликера на 1 персону). Подожгите ликер и подавайте.

Абрикосовый соус

Протрите абрикосы через сито как можно более тщательно. Перемешайте полученную массу с сиропом, перелейте в медный нелуженый таз и варите, как всякий конфитюр, до образования густой пленки. Ароматизируйте выбранным вами ликером, когда соус будет еще теплым.

В теплый соус можно добавить кусочек высококачественного свежего сливочного масла размером с грецкий орех.

Клубника с золотыми фруктами

Fraises aux fruits d'or

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 1 ЧАС

---

1 зрелый ананас среднего размера
сироп Кирш
2 банана
500 г клубники ароматных сортов
3 ст. ложки сахарной пудры
1 апельсин

Очистите ананас, разрежьте его вдоль на 2 неравные части, удалите середину. Разрежьте большую часть ананаса на 12 полукруглых ломтиков, остальную часть порежьте кубиками со стороной 1 см.

Выложите полукруглые ломтики в глубокое блюдо, полейте их несколькими ложками сиропа, ароматизированного киршем, оставьте в холодном месте на 30 минут.

Кубики из мякоти ананаса выложите в салатник.

Очистите бананы, нарежьте их кубиками и положите в салатник вместе с ананасом.

Быстро ополосните в холодной воде клубнику, предварительно удалив у ягод плодоножки, и добавьте клубнику к банану и ананасу. Посыпьте фрукты сахаром, полейте апельсиновым соком и ликерным стаканом кирша. Поставьте в прохладное место на 30 минут, время от времени осторожно перемешивая.

Выложите фрукты в компотницу, расположив полукруглые ломтики ананаса по краям, а в середине горкой – выдержанную в ликере и сиропе клубнику. Сверху полейте соками, в которых вымачивались фрукты (соки предварительно отфильтруйте и смешайте).

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 20 МИНУТ

Персики Мельба

Pêches Melba

(творение мэтра Огюста Эскофье в честь знаменитой певицы, приехавшей с визитом в Лондон)

6 хороших персиков
1 л ванильного парфе
3 ст. ложки малинового пюре
кирш

СИРОП
100 г сахара
200 мл воды
1 стручок ванили

Как обычно, снимите кожицу с персиков и отварите их в сиропе. После охлаждения положите персики с сиропом в холодильник.

Выложите в мисочку ванильное парфе, а сверху – фрукты без сиропа. Аккуратно удалите ядрышки. Сверху полейте малиновым пюре, добавив в него немного сахара и кирш для аромата.

Примечание. Вариант персиков Мельба – персики Султан: замените ванильное парфе фисташковым мороженым, а фрукты полейте сиропом, в котором они варились. Сироп следует уварить до 35°, хорошо охладить и ароматизировать розовой эссенцией.

Груши Божоле

Poires à la beaujolaise

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 30 МИНУТ

6 хороших груш

СИРОП
1 бутылка красного вина (Божоле местных марок)
150 г сахара
10 г корицы
1 звездочка гвоздики
2 дольки апельсина
2 ломтика лимона
5 г черного перца

Влейте в кастрюлю вино, добавьте сахар, корицу, гвоздику, ломтики апельсина и лимона, а также перец (обязательно). Доведите до кипения и варите 5 минут. Груши очистите, не отрывая хвостики, и варите в приготовленном сиропе на очень медленном огне примерно 20 минут. Дайте грушам остыть в вине. Этот великолепный десерт подают холодным.

Чернослив в бургундском вине

Pruneaux au vin de Bourgogne

НА 6 ПЕРСОН
ВЫМАЧИВАНИЕ 1 НОЧЬ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 5 МИНУТ
ВАРКА 7 МИНУТ

1 кг чернослива из города Ажана
1,5 л красного бургундского вина
150 г сахара
20 г корицы (трубочка, а не порошок)
1 апельсин
1 лимон

Размочите чернослив в течение ночи в холодной воде. Достаньте из воды и переложите в кастрюлю. Влейте красное вино, добавьте сахар, корицу и разрезанные на кусочки апельсин и лимон. Доведите до кипения. Как только вода закипит, снимите кастрюлю с огня и охладите. Чернослив подают в вазочке с сиропом, оставшимся от варки, и с кусочками апельсина и лимона.

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ

Банановое суфле пралине

Bananes soufflées pralinées

6 мелких бананов
60 г сливочного масла
6 ст. ложек сахарной пудры
3 ст. ложки миндального пралине или растолченных миндальных пирожных
сахарная глазурь

СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУФЛЕ
100 мл молока
25 г сахара
15 г кукурузного крахмала
1 яйцо
1 белок
10 г сливочного масла

Очистите бананы, стараясь не слишком повредить кожуру. Разрежьте бананы вдоль пополам, отварите в сотейнике со сливочным маслом, добавив сахарную пудру, чтобы получилось пюре.

Вскипятите молоко с сахаром, снимите с огня, потом добавьте кукурузный крахмал, разведенный в небольшом количестве холодного молока. Перемешайте венчиком, медленно нагрейте до начала кипения и сразу снимите с огня. Когда смесь станет совершенно гладкой, введите в нее желток и свежее сливочное масло, затем белки, взбитые в очень крепкую пену.

Добавьте эту смесь к банановому пюре, всыпьте 2 ст. ложки пралине в порошке, осторожно перемешайте.

Кондитерским шприцем с широким носиком начините банановые шкурки получившейся смесью так, чтобы снова получились как бы целые бананы. Выложите их кружком на жаропрочное блюдо. Перед включением духовки слегка посыпьте растолченным засахаренным миндалем (пралине), а поверх него сахарной глазурью. Поместите в горячую духовку примерно на 5 минут.

Дыня из хорошей харчевни

Melon de la bonne auberge

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 30 МИНУТ

9 дынь (по полторы штуки на человека)
сахарная глазурь
портвейн
6 стаканчиков хорошего коньяка из винограда шампанских сортов на каждую дыню

Как описано в предыдущем рецепте, достаньте мякоть из 6 дынь, сохраняя кожуру неповрежденной. Очистите 3 оставшиеся дыни и выньте из них мякоть с помощью круглой ложечки.

Положите кожуру в холодильник, а кусочки мякоти – в салатник, добавив немного сахарной глазури, портвейн и стаканчик хорошего шампанского коньяка на каждую дыню. Герметично закройте посуду и поставьте вымачиваться в холодильник.

При подаче на стол заполните кожуру дынь мякотью, вымоченной в коньяке, и разлейте по всем дыням портвейн.

Выложите дыни на колотый лед и накройте каждую срезанной верхушкой.

Фруктовый маседуан

Macédoines de fruits

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 2 ЧАСА
ОХЛАЖДЕНИЕ 15 МИНУТ

1 кг фруктов
по вашему выбору
100 г сахара
ликер или какой-нибудь
крепкий напиток

Различные фрукты (зрелые, сырые и при необходимости промытые в воде с лимонным соком) очистите, удалите кожицу и косточки или семечки.

Порежьте фрукты маленькими кубиками или кружочками либо оставьте целиком. Добавьте сахар и кирш, Мараскин или другие ликеры, либо вина (например, шампанское) и выдержите подготовленные фрукты не менее двух часов в прохладном месте. Время от времени не забывайте перемешивать фрукты, чтобы они хорошо пропитались.

Выложите в вазочку за 15 минут до подачи на стол и поставьте ее в лед, наколотый кусочками. Подавайте в таком виде.

Лесная земляника с мороженым

Fraises mignonnes glacées

НА 6–8 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ
ВЫМАЧИВАНИЕ 30 МИНУТ

1 кг лесной земляники
6 ст. ложек сахарной пудры
1 ч. ложка ванильного сахара
100 мл ликера Кюрасао
100 мл шампанского
1 л лимонного мороженого
100 г засахаренных фиалок
2 стакана сливок
1 ст. ложка ванильного сахара
1 ст. ложка засахаренных апельсиновых корок
20 апельсиновых цветков

Положите землянику в салатник, посыпьте сахарной пудрой и чайной ложкой ванильного сахара, полейте ликером Кюрасао и шампанским. Вымачивайте в холодном месте полчаса, время от времени перемешивая, чтобы ягоды как следует пропитались сиропом и ликером.

Приготовьте лимонное мороженое. Оно должно быть не слишком сильно заморожено и оставаться мягким.

Крупно растолките засахаренные фиалки. Держите на льду сливки, добавив к ним чайную ложку ванильного сахара.

В момент подачи на стол выложите лимонное мороженое в серебряную или хрустальную вазу. Поверх него разложите землянику, полейте ее сиропом, в котором она вымачивалась, предварительно отфильтровав сироп. Полейте все сливками, на них посыпьте растолченные засахаренные фиалки, смешанные с мелкими кусочками засахаренных апельсиновых корок.

Воткните в некоторые места 20 апельсиновых цветочков, это блюдо должно быть украшено именно так.

Кофейное мороженое 752
Шоколадное мороженое 754
Йогуртовое мороженое 754
Лимонное мороженое 755
Мороженое-суфле с вишнями 757
Фруктовый лед 758
Апельсин с апельсином 758
СПУМ 761

МОРОЖЕНОЕ

НА 8–10 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 1–2 ЧАСА

Кофейное мороженое

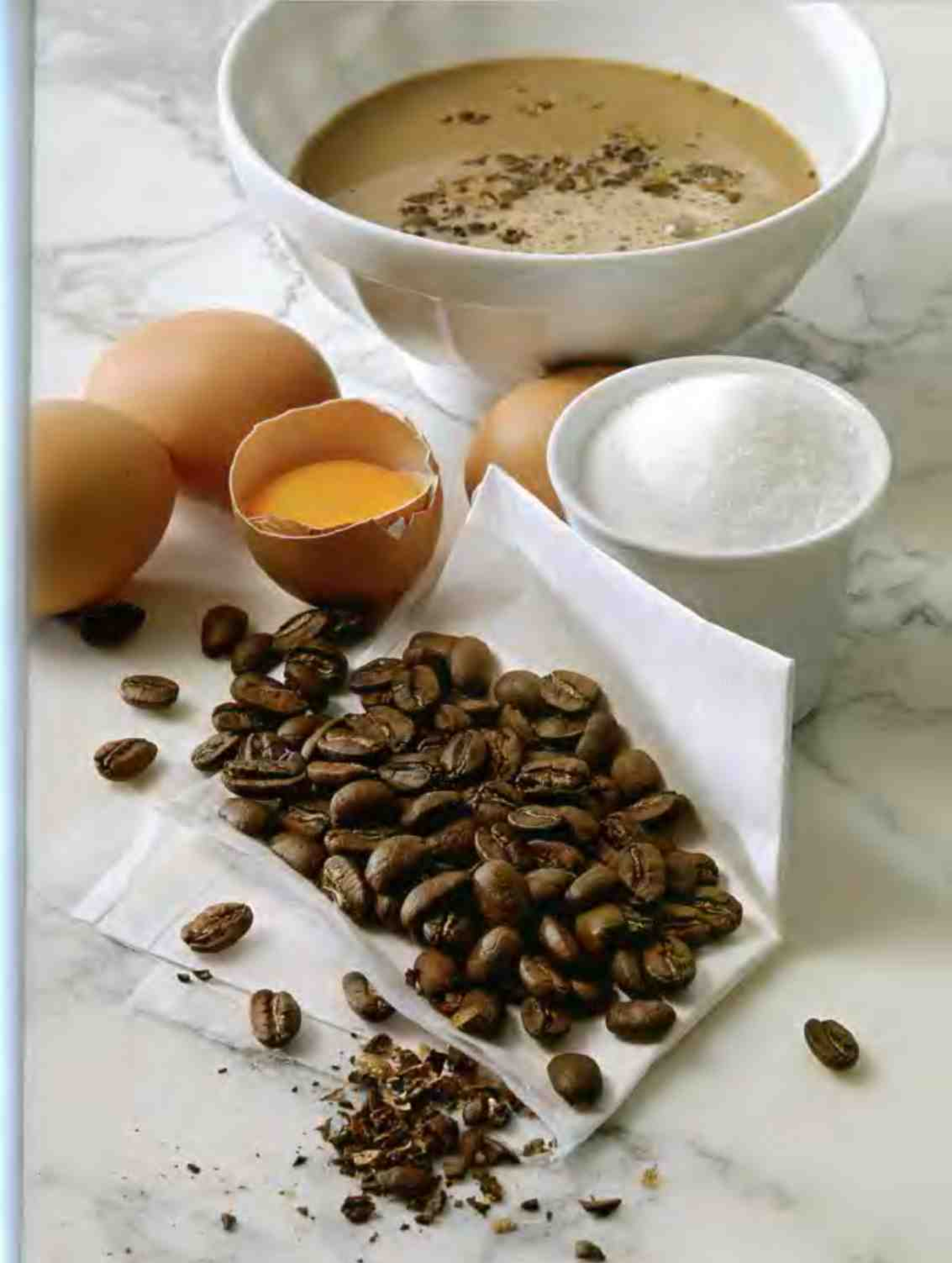
Glace au café

$^3/_4$ л молока
50 г кофе
300 г сахара
8 желтков

Вскипятите молоко и заварите в нем кофе, закрыв крышку. Перемешайте в миске сахар с желтками, чтобы смесь побелела и начала прилипать к венчику.

Осторожно влейте в желтки кофе. Перемешайте, затем вновь перелейте все в кастрюлю и поставьте на умеренный огонь. Постоянно перемешивайте. Нагревайте очень медленно, не давая закипеть, и как только смесь загустеет, превратившись в довольно жидкий крем, сразу же снимите с огня и перелейте в другую посуду, пропустив через мелкое сито. Перемешайте, чтобы быстрее остыло.

Вылейте смесь в мороженицу и дальше действуйте, как рекомендовано инструкцией к мороженице.



НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Шоколадное мороженое

Glace au chocolat

$^3/_4$ л молока
250 г шоколада
200 г сахара
8 желтков

Вскипятите молоко и растопите шоколад.
Смешайте сахар с желтками, энергично перемешайте. Осторожно влейте молоко и кипятите на очень медленном огне 10 минут.
Перемешайте, чтобы ускорить охлаждение. Поместите в мороженицу.

НА 6 ПЕРСОН
ПОДГОТОВКА 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ

Йогуртовое мороженое

Glace au yaourt

---

8 очень свежих яичных желтков
125 г сахарной пудры
500 мл йогурта (без сахара и добавок)
100 мл густых свежих сливок
50 г смеси засахаренных фруктов

Разбейте яйца, оставьте белки для другого случая и положите желтки в салатник, добавьте сахарную пудру и перемешайте с помощью небольшой сбивалки, чтобы смесь побелела. Затем добавьте йогурт, после него сливки и перемешайте, чтобы загустело, после этого добавьте фрукты, разрезанные кубиками.
Вылейте полученный крем в форму и перемешивайте до тех пор, пока не образуется мороженое (примерно 30 минут).
Помните о том, что мороженое, приготовленное в последний момент, гораздо вкуснее всякого другого.
Вы можете подать с этим десертом какую-нибудь сухую выпечку и при желании смазать мороженое сверху малиновым кремом.

Лимонное мороженое

Glace aux citrons

НА 8–10 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ
ВАРКА 10 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 1–2 ЧАСА

1 л молока
1 стручок ванили
3 лимона
400 г сахара
10 желтков

Действуйте в соответствии с указаниями по приготовлению различных видов мороженого, в частности, сливочного.

Вскипятите молоко со стручком ванили, настаивайте 5 минут, добавьте цедру и сок 3 лимонов, дайте остыть.

Перемешайте сахар с желтками, как в предыдущих рецептах. Осторожно влейте немного молока, хорошо перемешайте и снова перелейте в кастрюлю. Варите на медленном огне и перемешивайте постоянно, пока смесь не загустеет.

Снимите с огня и размешайте, чтобы ускорить полное охлаждение.

Вылейте в мороженицу.

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 3 ЧАСА

Мороженое-суфле с вишнями

Soufflé glacé aux cerises

500 г сахара
16 желтков
500 мл молока
500 мл сливок
20 г камеди адраганта
500 мл вишневого пюре
несколько вишен
2 ст. ложки ликера Мараскин
малиновое пюре

Сделайте английский крем из сахара, желтков и молока. После полного охлаждения крема добавьте сливки, мелко растолченную камедь адраганта и вишневое пюре. Поставьте посуду со смесью на колотый лед и взбивайте очень энергично, чтобы смесь стала пенистой и слегка загустела.

Вложите пергаментную бумагу в формочки для суфле, стараясь, чтобы бумага выходила за края на 5 см.

Заполните формочки так, чтобы их содержимое не доходило на 1 см до верхнего края бумаги. Разгладьте поверхность суфле и сверху положите красивые цельные вишни без хвостиков и косточек. (Вишни нужно предварительно недолго отварить в сиропе, ароматизированном Мараскином, а потом охладить.) Поставьте на 3 часа в холодильник.

В момент подачи на стол уберите пергаментную бумагу и слегка смажьте вишни очень холодным малиновым пюре.

Примечание. Подавайте это блюдо с ломтиками бриоши, выпеченной в форме кольца и разрезанной на ломтики толщиной 2 см. Посыпьте ломтики бриоши ванильной сахарной глазурью и поставьте на несколько секунд под гриль, чтобы сахар карамелизировался.

Фруктовый лед

Granité à l'orange

В состав фруктового льда входит только сок кислых фруктов и ягод: апельсинов, лимонов, красной смородины, вишен, смешанных с сиропом плотностью 14° Боме.

Апельсин с апельсином

L'orange à l'orange

НА 6 ПЕРСОН
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ
ВАРКА 5 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 2 ЧАСА

6 апельсинов
250 г сахара
1 стакан сиропа гренадина
2 лимона
несколько очищенных фисташек

С помощью специального ножа срежьте с апельсинов очень тонкий слой кожуры, нарежьте ее мелко и сварите в 250 г сахара, растворенных в 200 мл воды с сиропом гренадина. Затем полностью очистите все апельсины от толстой белой кожицы, до самой мякоти. Разрежьте мякоть апельсинов на тонкие ломтики, положите в глубокое блюдо, сверху вылейте цедру апельсинов с сиропом, посыпьте измельченными фисташками. Подавайте блюдо очень холодным.

СПУМ

Spooms

НА 4 ПЕРСОНЫ
ПОДГОТОВКА 10 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ 1 ЧАС

50 мл (¼ стакана) холодного сиропа плотностью 20º по шкале Боме, сделанного из 700 мл (3 стаканов) воды и 500 г (2 стаканов) сахарного песка
150 мл (1 стакан) сухого шампанского «Мускат» или «Сотерн»
500 мл (2 стакана) мороженого на ваш вкус

ДЛЯ ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГИ
100 г (½ стакана) сахарного песка
2 ст. л. воды
4 яйца
Соль
Специальный инвентарь: обычный кулинарный термометр или кулинарный термометр для измерения сахара

В мороженице смешайте шампанское или другое вино и мороженое. Пока готовится сироп, приготовьте итальянскую меренгу: сахарный песок смешайте с водой и нагрейте. Пока нагревается сироп, яичные белки смешайте с щепоткой соли. Когда сироп нагреется до 110 ºС, начните медленно вводить яичные белки, постоянно помешивая. Продолжайте помешивать сироп, пока он полностью не остынет. Он должен получиться густым и блестящим. Аккуратно введите меренгу в смесь из мороженого и вина и подавайте на стол или заморозьте.

На заметку: спум – это густой пенистый сорбет. Своему названию он обязан итальянскому слову spuma, что означает «пена».

Градусы Боме используется для измерения плотности сахарных жидкостей. В процессе приготовления десертов они показывают плотность сахара в сахарных смесях или сиропах. Плотность может измеряться с помощью шкалы Боме или путем подсчета:

- Необходимое количество сахара: 1 л сиропа на 1 градус Боме содержит 25 г сахара. Чтобы понять, сколько потребуется сахара на 1 л сиропа, нужно умножить необходимое количество градусов на 25 г. (1 л сиропа плотностью 20 º по шкале Боме содержит 25 г x 20 = 500 г сахара.)
- Объем растворенного сахара: количество 1 г растворенного сахара – это 0,6 мл. (таким образом на объем 500 г нужно 300 мл растворенного сахара.)
- Необходимый объем воды: для 1 л сиропа плотностью 20 º по шкале Боме используется 300 мл растворенного сахара (что соответствует 500 г) и 700 мл воды (1 л сиропа – 300 мл разбавленного сахара = 700 мл воды.)

Растворять сахар можно как в емкости с холодной водой, так и в кипящей воде, но, как только сахар растворится, нужно сразу же снять емкость с огня, удалить накипь или процедить.

СЛОВАРЬ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ

Аспик – холодное блюдо из мяса, рыбы или овощей, залитое прозрачным бульоном с добавлением желатина. Подается как основное блюдо и как закуска.

Запекать «вслепую» – означает раскатать тесто тонким слоем и выложить им форму (большую – для пирога, маленькие – для тарталеток), срезать излишки теста. Проткнуть дно вилкой, накрыть вощаной бумагой и засыпать сухой фасолью или рисом. Поставить форму в разогретую до 180 °С и запекать 10 минут. Аккуратно убрать фасоль или рис и бумагу и запекать еще 10 минут до золотистого цвета. Готовую форму заполнить начинкой.

Бардировать – заворачивать жаркое, дичь или домашнюю птицу в ломтики сала, которые закрепляют с помощью тонкой бечевки.

Бланкировать – добавлять в воду, в которой варятся овощи, несколько капель лимонного сока или уксуса.

Бланшировать – варить в течение нескольких минут различные продукты в кипящей воде, чтобы они стали более мягкими и нежными или чтобы удалить из них горечь. После бланшировки эти продукты охлаждают в холодной воде.

Блендировать – измельчать в блендере двумя способами: погружая блендер в измельчаемую массу или заполняя массой чашу блендера. Техника используется для приготовления супов, соусов, пюре, муссов и др.

Букет Гарни – обычно это 3 веточки петрушки, ¼ лаврового листа, 1 веточка тимьяна и, по желанию, 1 веточка сельдерея и 1 белая головка порея. Травы связывают вместе тонкой веревочкой и используют в готовке.

Сбрызгивать – чтобы мясо при приготовлении в духовке не высыхало, его требуется периодически увлажнять, поливая собственным соком.

Взбивать – смешивать венчиком или электрическим миксером, чаще всего применимо к обработке яиц.

Томить – варить на медленном огне с закрытой крышкой, чтобы кипело очень слабо.

Панировочные сухари – чтобы их приготовить, нарежьте хлеб соломкой или кубиками и высушите в духовке или на воздухе.

Панировать – последовательно обмакивать приготовляемые продукты в муку, затем во взбитые яичные желтки и в панировочные сухари. Затем продукты зажариваются.

Придать цвет (см. Подрумянить)

Масло – всегда используйте только несоленое масло. Если вы хотите, чтобы вкус вашего блюда был натуральным, используйте масло, а не заменители вроде маргарина. Мягкое масло – это масло, оставленное при комнатной температуре на час. Вы легко сможете размять его пальцами. Такое масло идеально для приготовления соусов.

Сальник – сальная жила, расположенная вокруг желудка животного. Используется для скрепления ингредиентов в приготовлении фаршированного мяса или голубцов.

Составное масло – специально приготовленное сливочное масло с добавлением различных

ингредиентов: пряных трав, чеснока, кусочков фруктов и др.

Карамелизация – проводится двумя способами: сухим и влажным. Сухой способ: немного сахара всыпать в нагретую кастрюлю с толстым дном или в нагретую сковороду и дать ему расплавиться. Далее подсыпать сахар небольшими порциями. Плавить, помешивая, до нужного вам цвета сахара. Влажный способ: в сахар налить воду, сбрызнуть массу лимонным соком, поставить кастрюлю на сильный огонь и помешивать до тех пор, пока сахар не закипит, полностью растворившись.

Очищать – удалять из продуктов разного рода примеси: муку и крупы просеивать, лишний жир вытапливать, бульон процеживать через сито или марлю.

Шинуа – конусообразное металлическое сито для тщательного процеживания соусов.

Соусы, классические французские соусы

Антуан-Мари (Антонин) Карем (1784–1833) – «повар королей и король поваров», основатель классической французской кухни. Автор книг, в которых он разделил горячие соусы на белые и коричневые. Белые соусы включают в себя муку, поджаренную в масле; в соус «бешамель» добавляется молоко, а в «велюте» – мясной или рыбный бульон. Все остальные белые соусы восходят к этим двум: соус Морне – это бешамель с добавлением сыра, а соус Аврора – бешамель или велюте с томатом. Тремя основными коричневыми соусами, дающими бесчисленные варианты, Карем считал «эспаньол», томатный и «демиглас». Их варианты зачастую называются по имени тех мест, где были изобретены: в соус «перигё» входят трюфели, а в «бордолез» – ароматное бордо.

Почистить рыбу – удалить всю чешую с поверхности рыбы. Чистить рыбу следует от хвоста к голове, стараясь не повредить кожу.

Весы кухонные – предназначены для взвешивания ингредиентов при приготовлении блюд. Предпочтительнее весы электронные – они более точные.

Скребок – пластмассовый или силиконовый инструмент в форме овала или полумесяца, служащий для удаления остатков различных смесей и ингредиентов с рабочей поверхности или со стенок посуды. Также применяется для разделения теста.

Подсушить – Чтобы подсушить мясо, дичь или рыбу необходимо раскалить сковороду, обжарить или подсушить продукт не добавляя масла, чтобы консистенция получилась более плотной и упругой.

Обезжирить – если вы готовите, например, бульон для супа с мясом и овощами, охладите его, чтобы жир поднялся на поверхность и образовал корочку, которую потом легко удалить шумовкой или простой ложкой.

Опалить – пронести уже ощипанную дичь или домашнюю птицу высоко над пламенем, чтобы удалить оставшиеся на коже пух и мелкие перышки.

Тушить – варить мясо или овощи в герметично закрытой посудине, так чтобы пар из нее не выходил.

Размягчить сливочное масло – во многих рецептах пишут, что нужно размягчить сливочное масло: для этого нужно, чтобы масло стало комнатной температуры. Потом его разминают

деревянной ложкой или кулинарной лопаточкой до консистенции помады.

Бульон – основа классической кухни. Белый бульон варится из мяса птицы или дичи с добавлением приправ, затем процеживается. Насыщенный бульон варится из нежирного красного мяса или костей, также с добавлением приправ. Как основу для первых блюд и соусов бульон лучше не солить.

Кастрюля для бульона – глубокая кастрюля, в которой хорошо варить супы и бульоны, поскольку жидкость из кастрюли с высокими стенками испаряется медленно.

Сито или частое решето – используется для приготовления однородных соусов, пюре из фруктов или овощей в виде соуса, а также муслинов.

Парить – готовить овощи, ароматические ингредиенты, а иногда – и фрукты очень короткое время, так чтобы они не изменили цвет, лишь стали мягкими и дали сок. Репчатый лук и лук-шалот готовят до прозрачности.

Термометр – полезное кухонное приспособление для проверки температуры пищи. Используется главным образом при приготовлении мяса (специальный термометр для мяса или, так называемый, быстрый термометр), чтобы определять степень готовности, контролировать процесс запекания в духовке и случайно не пережарить; для сахара (термометр для сахара) – чтобы определить температуру сахарного сиропа и степень его готовности; а также для масла, что полезно при жарке. Термометры для сахара и для масла способны определять очень высокие температуры (до 200 градусов Цельсия).

Загущение, или обогащение – чтобы сделать блюдо (обычно это соус) гуще, в него добавляют по выбору яичный желток, сливочное масло, муку, бер-манье или крахмал, для придания насыщенности.

Если вы хотите загустить горячую жидкость с помощью яичного желтка, сперва вылейте немного жидкости в желтки и тщательно перемешайте, тогда желтки нагреются и не свернутся, попав в горячий соус.

Сливочное масло должно быть несоленым и хорошо охлажденным. Нарежьте его кубиками и постепенно вмешивайте в соус до нужной консистенции; соус не должен кипеть дольше двух секунд, в противном случае масло отделится от жидкости.

Муку или крахмал (например, кукурузный) сперва следует развести в небольшом количестве жидкости до консистенции жидкого теста (без комочков), после чего добавить в соус или иное блюдо, которое вы хотите загустить. Помешивая, довести до кипения и подождать, пока блюдо загустеет.

Заправка для соуса – это, как правило, мука, обжаренная в сливочном масле с постепенным добавлением воды. В некоторых рецептах предусмотрена заправка более темная, не белого цвета; в этом случае обжаривайте муку чуть дольше, пока она не достигнет желаемого оттенка.

Для приготовления «бер-манье» смешивают в равных долях масло и муку, так чтобы получилась мягкая масса наподобие пасты. Слегка размягчите масло и вилкой вмешайте его в муку до получения однородной массы. «Бер-манье» также используют для загустения блюд.

В некоторые традиционные блюда, – например, курица в вине или заяц в красном вине – в качестве загустителя добавляют кровь.

Завернуть тесто конвертом – После вымешивания сложить и перевернуть тесто (обычно относится к слоеному тесту или его разновидностям).

Обрезать – удалять из мяса и других продуктов куски жира, жил и прочие несъедобные части, которые портят форму и структуру. Из обрезков можно сварить бульон. Овощи обрезают для улучшения вида.

Связывать (крылышки и ножки птицы) – ноги и крылья птицы перед жаркой перевязывают тонкой, но прочной ниткой, чтобы не расползались. Жаркое иногда перевязывают для упрощения процесса готовки.

Подогрев (сервировочных блюд и пищи) – горячие блюда желательно подавать в подогретой посуде или на специальном подогревателе. Чтобы подогреть тарелки, поставьте их в умеренно разогретую духовку на 5-10 минут. Дверцу духовки оставьте приоткрытой, чтобы тарелки не перегрелись. Если же духовка занята, поставьте тарелки в отделение под ней на 20 минут или подогрейте на пару над большой кастрюлей с кипящей водой, закрыв крышкой или перевернутым блюдом. Также указанными способами можно подогревать пищу: обычно это требуется, когда в последнюю минуту готовится соус, для которого использовали сок, выделенный мясом во время жарки.

Взбивать – термин «взбивать» обычно используется, когда имеется в виду «взбивать вручную», венчиком или мутовкой, но не миксером (см. «взбивать миксером»). Чаще всего вручную взбивают соусы, чтобы они получились вкуснее.

Венчик для взбивания вручную – венчики, или мутовки, бывают двух типов: шаровые, они обычно короткие и закругленные, используются для взбивания яичных белков, и венчики для соусов: они длиннее и проволока у них жестче.

Вино – Иногда для готовки требуется красное или белое вино определенного сорта. Выбирать сорт можно по своему вкусу, но вино должно быть разновидности, указанной в рецепте, и лучше французским (так, бургундское предпочтительнее, чем калифорнийское). Вообще же в блюда желательно добавлять вино, которое вы бы при случае с удовольствием подали на стол, – необязательно изысканное или дорогое, но вкусное.

Цедра – Цедрой называют верхнюю, окрашенную часть кожуры цитрусовых. Ее обычно срезают полосками с помощью специальной овощечистки или натирают на мелкой терке – зависит от того, как вы планируете использовать цедру. Перед тем, как снимать цедру, вымойте фрукты в теплой воде и вытрите насухо. Если натираете цедру на терке, старайтесь не стереть ее до мякоти, т.к. мякоть обычно горькая на вкус. Старайтесь использовать фрукты, которые не были обработаны химикатами.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

Французские повара – в особенности те, кто готовит выпечку, - для точности взвешивают все ингредиенты. Во многих французских домах на кухне есть весы. Все измерения в книге приводятся как в метрической системе, однако кое-где, для удобства, количество ингредиентов приводится в ложках и стаканах. Необходимо помнить, что при переводе количества из

одной системы измерения в другую (как то, например, из французской или американской системы измерения в метрическую) неизбежно приходится округлять количество в большую или меньшую сторону. В простых рецептах такое округление почти никак не скажется на результате. Однако мы все же советуем по возможности взвешивать ингредиенты и не смешивать в одном рецепте несколько систем измерения.

Вот несколько общих рекомендаций для хозяек по измерению количества ингредиентов:

Муку в измерительную чашку не следует просеивать через сито, за исключением тех случаев, когда это указано в рецепте. Сперва отмерьте нужное количество муки чашкой, а потом при необходимости просеивайте.

Не уплотняйте ингредиенты в стакане, если об этом не сказано в рецепте.

Набирайте ингредиенты в чайную и столовую ложку так, чтобы они были вровень с краями, если только в рецепте отдельно не указано «ложка с горкой» или «неполная ложка».

Если в рецепте сказано «неполная чашка», это значит, что количество измеряемых ингредиентов должно доходить почти до краев чашки, но не до конца – обычно на жидкую унцию ниже края стакана. «Стакан с краями» означает, что содержимое должно чуть выступать над мерной линией.

Для вашего удобства все измерения для твердого сливочного масла приводятся в 2 видах: либо столовые ложки (если масла требуется немного), либо куски, если масла нужно больше. Поскольку сливочное масло не всегда в упаковке бывает поделено на куски, вот вам подсказка: 1 кусок = 8 столовым ложкам.

Покрыть сахарным сиропом (см. карамелизация)

Крем-фреш – крем-фреш – это очень густые жирные сливки, но в рецептах всегда указывают, что вместо крем-фреша можно использовать просто густые сливки, но если есть возможность, используйте крем-фреш.

Дегласировать – под этим термином подразумевается добавление в раскаленную сковороду к тому, что жарилось, жидкости (обычно вина или другого алкогольного напитка) во избежание пригорелости или ощущения жирности, чтобы потом использовать эту жидкость в качестве соуса.

Обезжиривание (см. Удаление жира)

Полулёд (см. Демиглас)

Замес – смесь теста с мукой (первый этап приготовления любого теста).

Тонко нарезать – Во многих рецептах предлагают измельчить овощи, пряные травы и другие ингредиенты. Размеры нарезки могут варьироваться. Например, брюнуаз – это способ нарезки овощей очень маленькими кубиками размером примерно 2–3 мм. Для сальпикона нужно нарезать овощи тоже кубиками, но они при этом будут немного больше, примерно 5 мм. Для мирпуа размер кубиков варьируется от 5–10 мм, в зависимости от того, что вы готовите – острый овощной соус или суп. Нарезая все ингредиенты одинакового размера, вы должны убедиться, что время приготовления у них примерно одинаковое.

Пароварка – пароварка состоит из двух частей: донышко, в которое наливается небольшое количество воды, температурой чуть ниже точки кипения, и верхняя часть, куда помещаются ингредиенты, которые готовятся над кипящей водой. Очень важно, чтобы вода кипела медленно и чтобы она никогда не соприкасалась с дном верхней части. Вместо пароварки можно использовать кастрюлю с кипящей водой, поверх которой помещают емкость (предпочтительно из нержавеющей стали) так, чтобы она не соприкасалась с водой.

Разделка – используют для приготовления целиком мяса птицы, пернатой дичи и рыбы. Под разделкой рыбы подразумевают, что нужно сделать надрез, удалить плавники, удалить внутренности и почистить. Дичь нужно общипать, опалить и перевязать; иногда бардировать.

Жаровня – или гусятница, – это большой котелок с плотно прилегающей крышкой. Идеально подходит для приготовления рагу, как на плите, так и в духовке. Обычно делается из чугуна.

Яйца – если в рецепте не указано иначе, то обычно используют яйца весом по 50 г. На упаковке они маркируются как яйца среднего размера. В случае необходимости вы можете использовать яйца большего или меньшего размера. В разделе «Блюда из яиц» вы можете использовать яйца любого размера.

Уплотнить (см. загустеть)

Мелкое сито (см. сито)

Фламбировать – облить приготовленное блюдо ликером, коньяком или другим крепким алкоголем и поджечь на глазах у гостей непосредственно перед подачей на стол. Фламбирование – высший кулинарный шик.

Мука – универсальная мука используется практически во всех рецептах книги. Не просеивайте муку, ели иное не указано в рецепте.

Вмешать – взбитые яичные белки (или взбитые сливки) добавляют к другим ингредиентам для склеивания. Чтобы смешать ингредиенты, сначала вмешивают примерно третью часть нужного количества и перемешивают ложкой, постепенно добавляя оставшуюся часть. Для этих целей используйте плоскую деревянную лопаточку (также можно использовать деревянную ложку, но это менее эффективно).

Кухонный комбайн – Электрические кухонные процессоры бывают различных размеров и мощности, а также различаются количеством функций и насадок. В некоторых есть только базовые насадки, в других предусмотрено измельчение, нарезка, пюрирование, насадка для теста и функция для взбивания.

Смесь из четырех специй – в классической французской кухне используют несколько специй, но чаще всего черный перец, мускатный орех, имбирь и чеснок.

Фумет – это рыбный бульон, приготовленный из рыбных костей, репчатого лука и пряностей.

Чтобы приготовить 4 стакана (1 л) фумета, раздробите 600 г рыбных костей и замочите в холодной воде. Очистите, промойте и тонко нарежьте 2 маленькие головки лука-шалота (50 г), ½ крупной головки репчатого лука, ½ лука-порея, ½ моркови, 30 г шампиньонов и поместите в большую кастрюлю с букетом

гарни и 4 стаканами (1 л) воды, 150 мл белого вина и 2 г перца горошком. Доведите смесь до кипения, помешивая, если необходимо, снимая накипь, и варите на медленном огне 25–30 мин. не помешивая, поскольку бульон может стать мутным. Затем процедите через шинуа или сито и быстро остудите.

Пластины желатина – Желатин в тонких прозрачных листах весит обычно около 2 г. Его можно купить как в супермаркетах, так и в интернет-магазинах. Перед использованием замочите желатин на 10–15 мин. в очень холодной воде (если в инструкции не указано иное), пока он не размягчится и не станет упругим. Затем извлеките желатин из емкости и «отожмите», чтобы удалить излишки влаги. Растворите в теплой жидкости (воде или бульоне, как рекомендовано в рецепте), помешивая, пока не растворятся комочки. Далее следуйте указаниям в рецепте, чтобы желе приобрело нужную консистенцию. Помните, что желатин – это продукт животного происхождения; если вы хотите использовать желатин растительного происхождения (агар-агар), следуйте инструкции по количеству и времени желирования именно этого вида желатина.

Демиглас или полулёд – для демигласа необходимо желировать мясной бульон примерно до одной десятой его объема. Демиглас готовится из наваристого бульона и ру (подливка из муки, обжаренной в масле). Демиглас также можно купить в готовом виде.

Гратен – это способ приготовления блюда с аппетитной корочкой, для которого используются панировочные сухари или сыр.

Сковорода-гриль – это довольно тяжелая сковорода квадратной, треугольной или круглой формы, которая используется для приготовления мясных или овощных блюд при высокой температуре. Преимущество этой сковороды в том, что каждые отдельные кусочки мяса, например стейки, отлично подрумяниваются и приобретают аппетитный вид, что достигается благодаря тому, что мясо просто подсушивается, а не топится в собственном жире.

Толченый миндаль (миндальная мука) – сладкий бланшированный толченый миндаль – основа французских кондитерских изделий. Чтобы приготовить его самим, возьмите бланшированный миндаль (очищенный) и выложите в кухонный процессор и перемалывайте до тех пор, пока он не превратиться в мелкий порошок, что очень важно для получения наилучшего результата при выпечки.

Пряности (травы) – различные свежие травы, такие как эстрагон, кервель и петрушка, используются практически во всех рецептах в этой книге. Если есть возможность, проверьте подлинность трав. Конечно, сейчас доступны суррогаты, но все же вместо сушеных трав лучше использовать свежие. Например, свежий шнит-лук или петрушку. Немного мяты или базилика можно использовать в рецептах вместо кервеля.

Кастрюля для соте с высокими бортиками – эта кастрюля очень полезна для жарки в масле и подсушивания при приготовлении тех блюд, где требуется добавить жидкость именно после обжарки ингредиентов.

Мороженица – домашние мороженицы бывают как механическими, так и электрическими. С их помощью готовят мороженое и сорбеты путем взбивания ингредиентов с помощью насадки, а затем замораживают в морозилке.

Жульеновая нарезка – это очень тонкие полоски около 5 см длиной. Самый простой способ сделать

такую нарезку – нарезать овощи отрезками длиной 5 см, затем разрезать эти отрезки кусочками толщиной 2 мм. После положить друг на дружку по 2–3 кусочка и снова разрезать на полоски шириной 2 мм.

Сок – в рецептах, представленных в этой книге, под соком подразумевается жидкость, которая выделяется на поверхности продуктов во время жарки или запекания. Поскольку сок выделяется в процессе приготовления не всегда, вы можете его сохранять, поскольку он пригодится для приготовления других блюд.

Опадать (см. Производить обминку)

Лардон, ломтик сала – лардоны – это сало свиной грудинки, нарезанное полосками, которыми шпигуют мясо перед жаркой и т.д. Это делают специальной шпиговальной иглой, с помощью которой размещают кусочки сала между волокнами мяса, чтобы оно стало более сочным.

Лук-порей – его обычно продают целиком, т.е. вместе со стеблем и перьями. Чтобы очистить его, нужно обрезать нижнюю часть, затем с помощью ножа разделить вдоль, начиная примерно от третьей части стебля (белой части). После нужно тщательно промыть лук в проточной воде.

Уплотнение (см. Загущение)

Мандолина (тёрка-шинковка со сменными ножами) – эту терку также называют японская мандолина, с ее помощью можно нарезать овощи кусочками толщиной с бумагу.

Миксер – используется для смешивания и взбивания ингредиентов. Существует два основных вида миксеров: ручной и электрический. Ручной миксер, как правило электрический, обычно имеет насадки для взбивания, наподобие венчика, который погружают в массу, которую необходимо взбить. Электрический миксер – это довольно мощный аппарат с чашей, фиксирующейся на самом аппарате. Он идеально подходит для вымешивания теста, приготовления итальянской меренги и при готовке нескольких блюд одновременно.

Чаша для смешивания ингредиентов – Существует два основных типа таких чаш – с плоским днищем, которую используют для приготовления практически любых блюд, и круглодонная, которая идеально подходит для смешивания небольшого количества ингредиентов, например для взбивания яичных белков со сливками и приготовления майонеза.

Потроха – этим термином обычно называют пригодные к пище внутренние органы животных, а также части, где практически нет мяса, а именно: голова, мозг, сердце, зобная и поджелудочная железы (тимус), печень, желудок, лапы и спинной мозг. Говяжий костный мозг, телячий и бараний – полностью съедобны. Но особым деликатесом считается телячий костный мозг.

Голова, шея, крылья и горло птиц часто называют потрохами и готовятся также, как и печень, а иногда как сердце, почки и гребешки.

Масло – существует два основных типа растительного масла: который очень хорошо выдерживает высокие температуры (подходит для жарки) и который для этого не предназначен. Первый тип обычно называют масло для жарки или кулинарный жир, второй – масло для заправки салатов. Поэтому тщательно выбирайте масло. Для жарки, тушения и запекания пищи лучше использовать масло без отдушки, равно как и для некоторых салатов; также можно использовать

арахисовое масло, подсолнечное и кукурузное масло.

Если вы предпочитаете оливковое масло, то выбирать его нужно очень тщательно и не гнаться за дешевыми вариантами. Лучше покупать масло холодного отжима.

Луковички-малышки – так обычно называют головки репчатого лука, который используют как в свежим, так и в сушеном виде, в диаметре они обычно составляют 2,5 см. Чаще всего используются головки среднего размера – около 5 см в диаметре. Если в рецепте указано, что нужно взять луковички среднего размера, а у вас имеются только крупные, то чтобы соблюсти пропорции, нужно взять половину такой головки или четвертую часть. Правда, от этого может пострадать внешний вид блюда, поскольку кусочки будут не такими ровными а аккуратными.

Панада – это паста, приготовленная из муки или других продуктов, содержащих крахмал, например в панировочных сухарях. Она используется для склеивания начинки или фарша.

Очистка овощей – большинство овощей можно почистить с помощью обычной овощечистки или ножа, но томаты очищают с помощью горячей воды (см. очистка под горячей водой).

Многие овощи, включая томаты, очищают и измельчают за час или два до начала использования, но картофель чистят непосредственно перед началом готовки, поскольку он быстро темнеет, когда долго подвергается воздействию воздуха. Очищенный картофель не рекомендуется оставлять в емкости с водой, поскольку он теряет вкусовые качества и витамины.

Очистка под горячей водой – этот способ применяется для удаления кожицы с некоторых фруктов. Томаты чистят, опустив примерно на 10 с. в кипящую воду, чтобы затем снять кожицу. Затем сливают воду и сразу же охлаждают под проточной холодной водой. Чтобы очистить миндаль, опустите его примерно на 1 мин. в кипящую воду, затем переложите в емкость с холодной водой, пока они не размякнут, а потом его можно будет отшелушить.

Перец приправа – лучше использовать специальную мельничку, чтобы сразу же перемолоть и добавить ароматный перец в пищу и в соусы. Вкус у блюда будет намного лучше, чем при использовании уже готового молотого перца. Если не указано иное, то в рецептах этой книги всегда подразумевается использование только свежемолотого перца.

Нагреть – перед тем как поместить блюдо в духовку для последующего запекания или жарки, его предварительно нагревают. Чтобы разогреть духовку до нужной температуры обычно требуется 15–20 мин. Если духовка разогрета заранее, то время приготовления блюда точно совпадет с тем, которое указано в рецепте, и вы можете не боятся, что пища будет сыроватой.

Опадать или производить обминку – этот процесс также называют дегазирование. Обминку делают, когда тесто уже поднялось, чтобы избавиться от воздушных пузырьков, образовавшихся из-за дрожжей. Этот процесс также усиливает свойства дрожжей и тесто становится менее липким.

Пюрировать – под этим термином подразумевают необходимость растолочь или смешать ингредиенты до консистенции сметаны или пасты. Обычно это делают в блендере, но также часто

для этих целей используют кухонный комбайн или кухонную мельницу.

Овощи, содержащие крахмал (картофель, дробленый горошек и т.д.) никогда не пюрируйте в блендере или кухонном комбайне, используйте только кухонную мельницу, машину для приготовления картофельного пюре или взбивайте венчиком.

Выпарить – варить на сильном или медленном огне ингредиенты до тех пор, пока они не уменьшатся в объеме или не станут более плотными.

Освежить – этот термин означает, что продукты нужно немедленно остудить. Овощи остужают, чтобы приостановить процесс варки, тем самым сохраняя их текстуру и цвет, для этого их помещают под проточную воду и дают воде стечь. Спагетти также остужают, чтобы сохранить ее консистенцию. Соусы и крем остужают, поместив их в чаше в более большую емкость, наполненную холодной водой или льдом.

Охладить – этот термин подразумевает, что блюдо нужно поместить в холодильник. Все блюда из мяса и овощей должны храниться только в холодильнике. Все охлажденные блюда перед тем, как вы начнете их готовить (мясо, яйца, сливочное масло и т.д.) необходимо примерно на 1 ч. оставить постоять при комнатной температуре, и только после использовать.

Удалить жир (обезжирить) – этот процесс применяется при варке бульонов или тушении различных блюд, когда на поверхность при кипении поднимается накипь. Самый простой способ избавиться от накипи – остудить блюдо и удалить жировые затвердения с помощью шумовки или обычной ложки. Если вы спешите, то можно удалить жир с поверхности и со стенок емкости с помощью бумажного полотенца.

Образовать ленточку – термин, который употребляется в том случае, если готовится тесто или крем. Они должны падать с ложки гладкими и однородными, не разваливаясь, а образуя «ленточку».

Алфавитный указатель

А

Абрикосовое суфле 587
Абрикосовый компот 725
Абрикосовый соус 716
Абрикосы Бурдалу 642
Абрикосы, фламбированные ликером Гран Марнье 732
Английский крем 699
Антрекоты виноградарей 257
Апельсиновое суфле 731
Апельсин с апельсином 758
Артишоки 64
Артишоки «Баригуль» 84
Артишоки по-гречески 65
Артишоки с различными соусами 432
Ассорти из маш-салата и свеклы 70
Ассорти из сырых овощей 86

Б

Баклажаны по-провансальски 436
Банановое суфле пралине 742
Барабулька в пергаменте или в фольге 207
Баранина с яблоками в соусе карри 314
Баранье плечо, тушенное с репой 309
Бараньи котлеты а ля Шамвалон 303
Бараньи ребрышки Помпадур 306
Бараньи языки с пюре из чечевицы 346
Баялды 477
«Безголовые птички» 298
Белая фасоль по-провансальски 461
Белый соус 536
Белый соус шо-фруа 537
Бисквиты с ложечки 595
Бифштексы с перцем 263
Бланманже 675
Бланманже с миндалем 675
Блинчики 579
Блинчики с вареньем 660
Блинчики с суфле 663
Блины по-барски с кремом из каштанов 666
Блины с флердоранжевой водой 664
Блины-фламбе Гран Марнье 667
Бордоский соус 524
Брандада из трески по-домашнему 171
Бриошь муслин 591
Буше 575

В

Вареная горячая колбаса с теплым картофельным салатом 92
Вареная курица 396
Вареный маринад 541
Варенье из ревеня 703
Вафли бабушки Бокюз 659
Венгерский гуляш 260
Виноградные улитки по-бургундски 222
Вишисуаз 18
Вишни в кисло-сладкой заливке 550

Г

Галета из лапши 516
Гаспаччо 27
Генуэзский хлебец 612
Глазированные луковички 475
Глазированные морковь и репа 456
Говядина в соусе «Шорон» 242
Говядина паровая 250
Говядина, перевязанная веревочкой 235
Говядина по-бургундски 258
Говядина с костным мозгом 246
Говядина с соусом «Миротон» 255

Говядина тушеная 249
Говяжий язык отварной 357
Говяжье филе «Берси» 240
Говяжье филе в соусе с мадерой, с шампиньонами по-домашнему 236
Говяжье филе «Сен-Жермен» 238
Говяжья грудинка с костным мозгом в вине Бруйи 246
Говяжья нога, жаренная на древесных углях 247
Голубь на манер бекаса 386
Горячая ветчина 99
Горячая колбаса по-лионски 98
Горячее вино 719
Горячий или холодный паштет из молодой утки по рецепту Гастона Ришара 122
Горячий мусс из речной форели с пюре из раков 172
Горячий порей в соусе винегрет 448
Гренадины 275
Грибной салат 61
Грудинка ягненка, или Эпиграммы из ягненка 311
Грудки молодой цесарки со сливками 408
Груши Божоле 739
Груши в вине 726
Гужер 104
Гусиная тушенка (Консервированный гусь) 391

Д

Домашние блины 581
Домашний уксус 549
Домашняя птица, тушенная в уксусе 381
Дорада по-провансальски в духовке 204
Дыня из хорошей харчевни 745

Е

«Елисейский» суп с трюфелями 11

Ж

Жареная вермишель 517
Жареная говядина «Кламар» 243, 244
Жареная камбала 186
Жареная курица «Маренго» 374
Жареная пулярка с трюфелями 365
Жареная пулярка шатлен 366
Жареная форель или жареный мерлан 208
Жаренные на решетке бараньи почки 339
Жареные колбаски с луком 327
Жареные телячьи или бараньи почки с рисом пилаф 350
Жареные телячьи почки 359
Жареный каплун с черными маслинами 393
Жареный картофель 492
Жареный кролик по-лионски 424
Жареный тунец 200
Жареный фазан 423
Жаркое из свинины с картошкой 322
Жаркое из телятины 294
Жаркое из телячьей печенки 299
Жаркое из ягненка 318
Жидкое тесто для жареных пирожков 578

З

Заварное тесто 571
Задняя ножка ягненка по-английски 319
Запеканка из баклажанов 437
Запеканка из испанских артишоков 459

Запеканка из картофеля 495
Запеканка из кнелей 107
Запеканка из лапши 512
Запеканка из макарон 511
Запеканка из остатков потофё 251
Запеканка из порея 470
Запеканка из раковых хвостов от Фернана Пуана 224
Запеканка из цветной капусты 464
Запеченная говядина по рецепту матросов с реки Сон 261
Запеченная свинина с горчицей 330
Запеченные колбаски 267
Запеченные сморчки по рецепту Антонена Карема 124
Запеченный налим 191
Заяц в винном соусе с кровью 415
Зеленая спаржа 435
Зеленая фасоль в стручках 458
Зеленый горошек в стручках 453
Зеленый соус с травами 546
Зобная железа теленка в вермуте 348
Зобная железа теленка и раки с зеленым горошком в стручках 353
Зубатка с водорослями по рецепту Мишеля Герара 175

И

Индейка в горшочке 397
Ирландское рагу из баранины 312
Испанский соус 523

Й

Йогуртовое мороженое 754

К

Кабачки, запеченные в тесте 471
Капуста брокколи 465
Капуста, фаршированная каштанами 441
Карбонад по-фламандски 252
Карп в духовке 211
Картофель в мундире 487
Картофель, запеченный в фольге 493
Картофельная запеканка 486
Картофельная запеканка по рецепту Фернана Пуэна 451
Картофельная запеканка с молоком 503
Картофельное пюре 496
Картофельное суфле 500
Картофельные котлеты 502
Картофельные крокеты 485
Картофельный салат 102
Картофельный салат с лионскими колбасками с фисташками 83
Картофель по-сарлатски 501
Картофель тушеный 497
Кассуле по-лангедокски 394
Кефалька по-восточному 57
Клубника с золотыми фруктами 735
Клубничный конфитюр 702
Клубничный торт 632
Кнели из птицы 392
Кнели из телятины 283
Колбаса в тесте 96
Компот из сухофруктов 723
Кондитерский крем 709
Конфитюр из абрикосов 700
Конфитюр из малины 700
Конфитюр из томатов 704
Корень сельдерея со сливками 450
Корнишоны 553
Кофейное мороженое 752
«Кошачьи языки» 592
Красная капуста по-эльзасски 443
Крем для торта «Сент-Оноре» 709
Крем «Мокко» 713

Крем-суп из спаржи 40
Крем-суп из устриц 41
Крем Шантийи 710
Кровяная колбаса 331
Кровяная колбаса с яблоками 334
Крок ан буш 652
Крокеты из домашней птицы 95
Кролик с дижонской горчицей 429
Круассаны 563
Кудрявый салат 73
Кулебяка с лососем 182
Куриное филе «Франсуаза» 372
Куропатки с капустой 426

Л

Лангуст на гриле 219
Лапша по-провансальски 515
Лепешка из сырого картофеля 499
Лесная земляника с мороженым 749
Лимонное мороженое 755
Лимонный торт 629
Лионский суп 17
Лисички 466
Луковый суп 47
Лягушки по-лионски 221

М

Масло фуа-гра 522
Меренги с начинкой 624
Мерлан запеченный 206
Мидии в белом вине 229
Миндальная нуга 620
Миндальная «черепица» 585
Миндальные полоски 596
Минестроне 34
«Мозги ткача» или лионский сливочный сыр с пряными травами 56
Молодые голуби с зеленым горошком 382
Молодые щуки «Татан Нано» 170
Молочный рис 673
Монблан из каштанов 683
Морковь с зеленым горошком 455
Морковь со сливками 454
Мороженое-суфле с вишнями 757
Мраморный пирог с шоколадом 599
Мускусная дыня и прошутто 79
Мясной пирог Люка-Картон 323
Мясной суп с овощами (потофё) 264

Н

Наварен (классический рецепт) 310
Налим 190
«Неудавшийся пирог» 601
Новогодний гусь 388
Ньоки Бель-де-Фонтене 489
Ньоки по-парижски 490
Ньоки по-старинному 488

О

Обычные меренги 623
Обычный тарт фламбе 114
Овощное рагу 19, 469
Овощной суп 28
Огурец со сливками 76
Одуванчики с салом 75
Окорок, приготовленный в сене 324
Омар весенний 218
Омар по-американски 216
Омлет с Берега Слоновой Кости 695
Омлет с вишнями сорта гриотт 694
Омлет с грибами 162
Омлет с картофелем и салом 160
Омлет с сахаром 691
Омлет с травами 144
Омлет-суфле ванильный 692

Омлет-суфле с сыром 159
Омлет таитянский 688
Отварные мидии 228
Отвар с травами для приготовления вареной рыбы 178
Охотничий соус 525

П

Паста со сливками и базиликом 513
Пат из айвы 707
Паштет из свиной печени 129
Паштет из телятины в форме 121
Паштет из угрей 125
Паштет по-деревенски 131
Персики Мельба 736
Петух в красном вине 380
Петух в красном вине Жюлиенас 402
Печенье Мадленки 604
Пикша по-домашнему 177
Пикша со сливками 203
Пиперада 167
Пирог с вишней 684
Пирог с ревенем 630
Пирог с яблоками 631
Пирог «Татен» 641
Плечо ягненка на вертеле 317
Плечо ягненка с соленых лугов с картофелем 304
Польский суп 39
Пончики 651, 656
Почечная часть зайца или седло косули с горчицей 412
Птичье молоко 712
Пудинг, как его готовят у нас 672
Пулярка с трюфелями в бычьем пузыре по рецепту Жоан Нандрон 371
Пулярка с трюфелями по рецепту мамаши Бразье 368
Пюре из чины посевной 479
780

Р

Рагу из кролика или зайца 425
Рагу из телятины 295
Раки по-бордоски 215
Рататуй (овощное рагу) 481
Ребрышки косули со сливками 412
Ризотто по-пьемонтски 509
Ризотто с печенью птицы 103
Ризотто с помидорами 507
Рисовый пирог 680
Рис-пилаф 504
Рис по-гречески 506
Рис по-креольски 510
Рождественский пудинг по-французски 679
Ром-баба 562
Рубец по-лионски 345
Русская шарлотка 676
Рыбный суп «Буйабес» 174

С

Саварены с ромом по рецепту Мориса Бернашона 603
Савойский бисквит 611
Салат из зеленой фасоли 52
Салат из красной или из миланской капусты 55
Салат из цикория 69
Салат из чечевицы 101
Салат из шампиньонов 66
Салатик из моего сада 53
Салат, как его готовят в Ницце 50
Салат-латук 68
Салат с крабовым мясом и рисом 82
Салат с цыпленком 78
Сахарное печенье 615
Свинина с капустой 333
Седло зайца, соус пуаврад 419
Скат в масле цвета лесного ореха 197

Скумбрия в маринаде 58
Скумбрия в уксусе
из белого вина 210
Сливочная паста для
блюд из улиток 521
Сливочный вишневый пирог 634
Слоеное тесто 565
Слоеные жгутики 607
Смородиновое печенье 616
Сморчки со сливками 438
Соленый торт по-лотарингски 110
Сосиски в белом вине 335
Соус беарнский 530
Соус «Белое масло» 547
Соус винегрет
(заправка для салата) 542
Соус голландский 548
Соус грибиш 529
Соус майонез 552
Соус Монморанси 715
Соус равигот 533
Соус с анчоусами 555
Соус с горчицей 543
Соус с мадерой
и шампиньонами 526
Соус с хреном 539
Соус томатный 544
Спаржа 74
Средиземноморская зубатка,
запеченная в тесте 180
Средиземноморские султанки в соусе
с чесноком и базиликом 189
Суп Дюбарри, или
Суп-пюре из цветной капусты 23
Суп из бычьих хвостов 8
Суп из окрестностей города Нима 14
Суп из тыквы 42
Суп из устриц 20
Суп крестьянский 33
Суп по-арденнски 14
Суп по-овернски 12
Суп по-савойски 15
Суп-пюре из раков 29
Суп с кресс-салатом
и картофелем 24
Суп с огурцами 37
Суп с пореем и картофелем 31
Суп с тапиокой 36
Суп с травами 32
Суфле в формочках 586
Суфле из птичьей печенки 360
Суфле с ветчиной 90
Суфле с пармезаном 90
Сырой лосось «Ренга-Йа» 185
Сырой маринад 540

Т

Табуле 81
Тапенада 557
Тарт по-эльзасски 113
Тарт со шпинатом 112
Творог по-венгерски 63
Телятина Маренго 293
Телятина по-охотничьи 278
Телячьи медальоны
в луковом пюре 279
Телячьи медальоны
с эстрагоном 277
Телячьи попьеты 281
Телячьи почки с горчицей 349
Телячьи ребрышки
с шампиньонами 272
Телячья голова 354, 356
Телячья ножка по-домашнему 287
Телячья ножка с овощами 296
Телячья печенка-гриль 343
Телячья печенка,
жаренная по-лионски 342
Телячья печенка, тушенная без доступа
воздуха (бургундское блюдо) 338
Террин из фуа-гра и утиной печени 118

Тесто для бриошей 561
Тесто для выпекания в форме и песочное тесто 568
Тесто для гужера 572
Тесто для маленьких сладких пирожков к чаю 619
Тесто для маленьких соленых пирожков к чаю 619
Тесто для пирога куглоф 576
Томаты по-провансальски 463
Торт президента (по рецепту Мориса Бернашона) 617
Торт с грушами 638
Треска в масляном соусе 194
Треска, жаренная с картофелем 179
Треска по-лионски 193
Треска по-португальски 198
Тунец, тушенный по-домашнему 183
Тушеная грудинка 284
Тушеная капуста по-страсбургски 328
Тушеное говяжье филе 256
Тушеное мясо по-провански 269
Тушеный салат-латук 478
Тыквенный суп 45
Тюрбо с овощами 195

У

Угорь и карп в соусе с красным вином 201
Утиные стейки 387
Утка с апельсинами, или Утка в соусе «Бигарад» 385
Утка с репой 404

Ф

Фазан, фазанья курочка или молодая цесарка с каштанами 400
Фаршированная пулярка 369
Фаршированная телячья грудинка 290
Фаршированное баранье плечо 307
Фаршированные кабачки 467
Фаршированные луковицы 444
Фаршированные моллюски 225
Фаршированные молодые куропатки, как их готовят в Лимузене 417
Фаршированные помидоры 472
Фаршированный цыпленок в горшочке 409
Фаршированный яйца с паприкой 147
Фиадоне 115
Флан из тыквы 462
Флан из фламбированных груш 645
Франжипан (миндальный крем) 708
Французский пастуший пирог 268
Фрикасе из дикого кролика с белым вином 420
Фрикасе из телятины по старинному рецепту 288
Фрикасе из цыпленка, как его готовят в долине реки Ож 379
Фрикассе из морских гребешков со сливками 227
Фруктовый лед 758
Фруктовый маседуан 746
Фруктовый салат 727

Х

Хлеб 567
Холодный мусс из ветчины 126

Ц

Цесарка или куропатка с капустой 407
Цикорный салат с ветчиной 93
Цыпленок в жаровне 399
Цыпленок в сливочном соусе по-Луански 401
Цыпленок в супнице 377

Цыпленок по-баскски 405
Цыпленок под соусом из раков 373
Цыпленок, приготовленный в соли 376

Ч

Чернослив в бургундском вине 740
Черные маслины 556
Чесночный соус «Айоли» 534
Чизкейк 635

Ш

Шарлотка с яблоками 687
Шашлычок из телячьей печенки 340
Шоколадное мороженое 754
Шоколадное суфле 588
Шоколадный бисквит 608
Шоколадный мусс 670
Шоколадный соус-крем 715
Шпинат 474

Щ

Щи 44

Э

Эклеры с кофе или
с шоколадом 649
Эльзасский пирог 600
Эльзасский торт 637
Эндивий 60
Эндивий в сливочном масле 447
Эскалоп в панировке 274
Эскалоп из лосося с щавелем по
рецепту братьев Труагро 183

Я

Яблоки 728
Яблоки ранет, запеченные в тесте 655
Яблочное желе 705
Яблочный компот 724
Яблочный пирог
по-лионски 650
Яйца а-ля трип 143
Яйца божоле 137
Яйца в мешочек 152
Яйца «мимоза» 150
Яйца по-беарнски 141
Яйца «Субиз» 146
Яйца «Тупинель» 166
Яйцо всмятку 158
Яичница-болтунья
с копченым лососем 165
Яичница-болтунья с
лисичками 163
Яичница-болтунья с
трюфелями 149
Яичница в блюдечках 136
Яичница в тарелочках по-
флорентийски 135
Яичница-глазунья по-милански 142
Яичница с беконом 157
Яичница с ветчиной 153
Яичница со сливками,
приготовленная на водяной бане 154
Яичница с помидорами 147
Яичница с
помидорами в кокотницах 138

500 рецептов, составляющих наследие Поля Бокюза,
названного в 2011 году

Шеф-поваром века

по версии Американского кулинарного института.

Легендарный шеф-повар Поль Бокюз – живой классик французской кухни, обладатель множества премий, в том числе звезд «Мишлен», наиболее известной и влиятельной на данный момент награды ресторанных рейтингов путеводителя «Красный гид Мишлен». Он является автором многих поваренных книг, в которых собрано более 500 рецептов сладких и соленых блюд традиционной французской кухни. Основное внимание в его книгах уделяется свежим, полезным и доступным каждому ингредиентам, которые он использует в приготовлении своих супов, суфле, паштетов, рыбы, мяса, овощей, тортов, пирожных и многих других видов блюд. Практически все его рецепты предназначены для поваров-любителей, дабы вдохновить их на создание настоящих кулинарных шедевров прямо у себя дома, а также дать возможность читателям перенять и переосмыслить опыт знаковых французских кулинаров, не покидая своей кухни.

Поль Бокюз по праву считается «отцом» французской кулинарии. В течение 55 лет он являлся «законодателем мод» в этой области. В 1965 году он стал обладателем трех звезд «Мишлен», а в 1975 году – ордена Почетного легиона.

ISBN 978-5-17-085678-7