

Французская кухня



Scan by Tetyanka & TTT22

История и традиции • Классические домашние рецепты

bon appétit — приятного аппетита

les collations — закуски

le déjeuner — обед

A la table, s'il vous plaît

— прошу к столу

Le dîner est servi — кушать подано

le petit déjeuner — завтрак

les salades — салаты

C'est délicieux

— пальчики оближешь

A bienvenu — всегда рады гостям

les desserts — десерт

A votre santé

— Будьте здоровы!

les plats préférés

— любимые блюда

soyez le bienvenu

— добро пожаловать

l'accueil

— торжественный прием

s'il vous plaît

merci — спасибо

— пожалуйста

l'entrée

— первое блюдо

servez-vous

— угощайтесь

le plat principal

— основное блюдо



servez-vous — угощайтесь

le petit déjeuner — завтрак

les desserts — десерты

le déjeuner — обед

l'entrée

les collations — закуски

первое блюдо

soyez le bienvenu

le plat principal — второе блюдо

добро пожаловать

s'il vous plaît

пожалуйста

merci

спасибо

il — торжественный прием

A bienvenu

всегда рады гостям

plats préférés — любимые блюда

Le dîner est servi — кушать подано

santé — Будьте здоровы!

ужин

le dîner

les salades — салаты

C'est délicieux — пальчики оближешь

bon appétit

à table, s'il vous plaît

приятного аппетита

УДК 641.5
ББК 36.997
А 59

Серия «Вкус страны»
Основана в 2013 году

Альхабаш Е. А.

А 59 Французская кухня. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 72 с. — (Вкус страны).

ISBN 978-617-594-905-4

ISBN 978-617-594-900-9 (серия)

Французская кухня славится изысканностью и является законодательницей в мировой гастрономии. Классические французские канапе и рулеты, суфле и запеканки, восхитительные парфе и крамбли, пирожные и муссы... В этой книге вы найдете рецепты блюд французской кухни на каждый день и для торжественного застолья. Наслаждайтесь их великолепным вкусом и не забудьте пожелать по-французски: «Bon appetit!»

**УДК 641.5
ББК 36.997**

ISBN 978-617-594-905-4
ISBN 978-617-594-900-9 (серия)

© Альхабаш Е. А., текст, 2013
© ООО «Издательство "Аргумент Принт"», 2013

Франция издавна пользуется заслуженной славой законодательницы кулинарного искусства и является родной для гурманов. В менталитете французов издавна сложилось мнение о том, что кулинария — это искусство особого рода, а тот, кто в полной мере овладел им — это настоящий поэт и художник. Именно французам принадлежит авторство знаменитого европейского застольного этикета, который до сих пор осваивают во всем мире. Французская кухня и по сей день является очень популярной и диктует миру свои правила.

История классической французской кухни начинается с короля Франциска I, который стал проводить сознательную политику привлечения феодальной знати к королевскому двору. В это время общий тон придворной жизни задавала Италия. Поэтому заимствованный у итальянцев опыт был усвоен так успешно, что при Людовике XIV Франция сама становится законодательницей форм придворной жизни в Европе.

Сам Людовик XIV любил хорошо поесть и был гурманом. Из писем принцессы Палатин известно, что он часто съедал за обедом четыре полные тарелки различных супов, целого фазана, большую тарелку салата, два больших куска ветчины, баранину с соусом, тарелку сладостей, фрукты и крутые яйца. Однажды, будучи больным и без аппетита, по указанию врача он съел всего лишь корочку хлеба, куриный суп и трех жареных цыплят.

Хотя классическая французская кухня и питалась корнями кухонь региональных, ее становление и расцвет обязаны выдающимся мастерам кулинарного искусства. Их имена стали легендарными, и они известны во всем мире — Саварен, Карем, Дюглер, Эскофье. Антуан Карем в течение 12 лет руководил кухней Талейрана, готовил для русского императора Александра I, а в конце жизни работал у барона Ротшильда.

Французская классическая кухня оказала громадное влияние на кулинарное искусство стран Европы. Нет, вероятно, ни одной национальной кухни, где бы четко не был виден «французский след». В России в XIX веке были открыты рестораны, в которых мастера кулинарного искусства из Франции учили русских поваров составлению рецептов и приемам украшения, которые до того не были приняты в России. В Европе же, начиная с XVIII века, умение украсить блюдо считалось проявлением наивысшего кулинарного искусства.

В своей традиционной форме французская кухня — кухня богатая. Однако сложность состава и приготовления блюд не основное качество французской кухни. Еще в прошлом веке многие французские повара готовили более простые блюда, отличавшиеся от тех изысканных яств, которыми баловала себя знать.

Главной особенностью и основным преимуществом французской кухни является наличие в ней нескольких сотен соусов, которые делают неповторимым каждое блюдо, а повару позволяют продемонстрировать свое искусство и выразить свою индивидуальность. Брийа-Саварэн писал, что можно научиться варить и жарить, но научиться готовить соус нельзя, для этого нужен талант, и с этим талантом надо родиться.

По мере того как появлялись новые соусы, их по традиции французской кухни называли или именами создателей, или именами известных личностей. Изобретение соуса бешамель приписывают Луи де Бешамелю, луковый соус субиз изобретен принцессой де Субиз, майонез связан с именем полководца XVIII века герцога Луи Крильонского, который, будучи на испанской службе, завоевал у англичан столицу острова Менорки город Маон.

Французская кухня создала такие соусы, как итальянский, испанский, португальский, английский, немецкий, голландский и т.д., т.е. давались названия, связанные с какой-либо страной или народом, тем самым отражая свое представление о других народах, хотя ни один из них не имеет никакого отношения к соответствующим национальным кухням. Французы считали, например, что татары питаются солеными огурцами, отсюда название соуса тартар. Русский соус назван так потому, что в него входит немного икры, хотя в основном он состоит из





майонеза и бульона из омаров. Такие же названия соусов по имени иностранных городов — венецианский, римский, бристольский, женеvский и другие.

С другой стороны, есть соусы, которые носят названия городов и провинций самой Франции — руанский, провансальский, нормандский, бретонский, лионский, гасконский и т. д. В этих соусах действительно употребляют продукты, характерные для названных провинций.

Одними из основных блюд во Франции являются салаты. Они попали во Францию с Апеннинского полуострова в конце XVI — начале XVII века. Именно во Франции в XVII—XVIII веках салаты обрели вторую родину с ее мягким, но более прохладным климатом, где особенно хорошо удавалось выращивать салатные растения.

Несмотря на региональные различия (а кухня Прованса и кухня Бургундии значительно отличаются), характерной особенностью национальной французской кухни является изобилие овощей и корнеплодов. Картофель, стручковая фасоль, различные сорта лука, шпината, капуста различных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты используются для приготовления закусок, первых и вторых блюд, а также в качестве гарниров.

Родиной множества овощных блюд из картофеля, свежей капусты, моркови, спаржи, кислой капусты являются Эльзас и Лотарингия. Говоря об овощных культурах, широко используемых во Франции, нельзя не упомянуть лук, который входит не только в соусы, салаты и т. д., но и является основным компонентом в знаменитых французских луковых супах: суп луковый с тертым сыром, суп луковый по-гасконски, суп луковый по-лионски и т. д.

По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом. Во Франции производят не менее 500 сортов сыра. Может быть и больше, ведь почти в каждой французской деревушке знают свой неповторимый рецепт приготовления сыра. Среди них такие широко известные, как конте, шевр, камамбер, рокфор, канталь, мимолет и многие другие сорта, использующиеся как в блюдах, так и подающиеся на десерт. Характерны для французского стола и сырныe суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью.

Необходимо отметить блюда из яиц: яйца, фаршированные луком и сыром, яйца в горшочке с курицей, яйца по-бурбонски, яйца по-дижонски, омлет с куриной печенью, омлет по-лионски и т. д.

Особое место во французской кулинарии занимают паштеты: из свиной печени, куриной печени, мяса кролика со свиной, утки и т. д.

Французские кулинары также используют все виды мясных продуктов: телятину, говядину, баранину, птицу, дичь.

Французы широко используют рыбу, которой так богаты омывающие ее воды: скумбрия в соусе с шампиньонами, фрикадельки из щуки, известный рыбный суп буйабес, родиной которого является побережье вблизи Марселя. Рыбаки утверждают, что только здесь этот суп готовят по всем правилам, так как для его приготовления нужна не только свежая рыба, но возможности разных сортов, но и запах моря и водорослей. В других местностях Франции рыбный суп готовят с добавлением орехов, в Бретани — добавляют немного уксуса.

Естественно, что во Франции самым распространенным блюдом являются устрицы. Знатки считают этих моллюсков самым изысканным кушаньем. Устриц выращивают на специальных плантациях с морской водой, где содержание соли понижено, или вылавливают в приливно-отливной зоне, близ устья рек. Французские плоские виды устриц называются белон, маренн, аркашон. Продаются устрицы на вес с сентября по октябрь. При покупке устриц надо убедиться, что створки их раковин плотно закрыты; если раковина открыта, то моллюск мертв. Для от-

крывания устриц существует специальный нож. После открытия раковины на устрицу надо выдавить немного лимонного сока, высосать ее из раковины вместе с вкуснейшим устричным соком.

Готовя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, который придает блюдам неповторимый французский аромат. Он называется «букет гарни» и состоит из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей пучок извлекают.

Нельзя умолчать и о шикарных десертах, в которых французы несомненно знают толк. Это и вишневый пирог клафути, восхитительные *tarte tatin* — открытые торты с фруктами и, конечно же, знаменитый крем-брюле — сливки, запеченные с карамельной корочкой — король и повелитель всех десертов. Из напитков французы предпочитают фруктовые соки, минеральные воды. Чрезвычайно популярен кофе.

В настоящее время французская кухня подразделяется на три вида: *cuisine bourgeoise* — общераспространенная французская кухня, *cuisine regionale* — региональная кухня и *haute cuisine* — изысканная кухня, принятая, например, в королевских семьях.

Занимая ведущее место в мире по производству вин, французская кухня широко использует их при приготовлении блюд: провансальское, бургундское, канси, медок, шабли, совиньон, Сент-Эмильон и другие сорта. Например, французы рекомендуют подавать к рыбе такое же вино, в котором она готовилась. Распространены такие блюда, как хек с горчичным соусом по-французски, морской налим в вине по-французски, мольва по-бургундски; кроме того, вина служат компонентом в мясных блюдах, при приготовлении соусов, куриных блюд, блюд из индейки, утки, дичи, сладких блюд и пр.

Огромное значение во французской кухне имеет сочетаемость блюд и напитков — для изучения принципов их комбинирования создана целая наука — эногастрономия. Правильно выбранный вид вина и немного везения (ведь в каждой бутылке вино чуть-чуть различается) помогут подчеркнуть вкус блюда. Неудачный выбор, напротив, может погубить все впечатление от кушанья. Большинство людей знают, что белая рыба не сочетается с красным вином, но многие ли знают, что вина не сочетаются с шоколадом, орехами, майонезом, вареными яйцами? Перед вином нельзя пить кофе, так как после этого напитка уже не почувствуешь тонкости винного вкуса. Яблоки украшают вкус вина, сыр — подчеркивает как достоинства, так и недостатки напитка, ведь недаром во Франции бытует поговорка «Продавай вино под яблоки, покупай под сыр». Понимание гармонии еды и напитков воспитывается опытом и изучением множества сложных правил. Французы советуют пить белое вино перед красным, легкое до тяжелого, молодое перед старым, а сухое перед сладким. И таких правил и сочетаний существует великое множество. К каждому блюду во французской высокой кухне подбирается индивидуальная пара — вино, подходящее именно к нему.



Вишисуаз был придуман совсем не во французском городе Виши, а в Нью-Йорке поваром «Ритц-Карлтона», французом по происхождению, в начале прошлого века. Повар взял классический парижский суп из порея, который едят горячим, превратил его в пюре и подал ледяным, снабдив названием, отсылающим к известному французскому курорту.



Суп вишисуаз

Ингредиенты:

- лук-порей — 500 г;
- картофель — 500 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- лук зеленый — 50 г;
- бульон куриный — 1 л;
- сливочное масло — 100 г;
- перец черный молотый, соль — по вкусу;
- сливки — 200 мл.

Растопить сливочное масло, добавить на рубленный репчатый лук и лук-порей, обжарить.

Затем добавить очищенный и нарезанный картофель и бульон. Довести до кипения, посолить, поперчить и варить на медленном огне полчаса.

Готовый суп взбить вместе с холодными сливками или протереть суп через мелкое сито. Охладить и подавать, посыпав мелко на рубленным зеленым луком.



Сырный суп

Ингредиенты:

- куриное филе — 500 г;
- картофель — 400 г;
- плавленый сыр — 200 г;
- морковь — 180 г;
- репчатый лук — 150 г;
- лавровый лист — 2—3 шт.;
- черный перец горошком — 2—3 шт.;
- душистый перец горошком — 2—3 шт.;
- черный молотый перец, соль — по вкусу;
- сливочное масло.

Мясо сварить. Добавить соль, лавровый лист, черный и душистый перец и варить до готовности. Затем мясо нарезать кубиками. Лук порезать. Морковь натереть. Картофель порезать кубиками. Сыр натереть.

Бульон довести до кипения, добавить картофель и варить 5—7 минут. На сливочном масле обжарить лук и морковь. Посолить, поперчить и перемешать.

Выложить обжаренные овощи в кастрюлю с картофелем и варить 5—7 минут. Добавить мясо и варить еще 3—4 минуты. Затем всыпать сыр и варить до его растворения.

Тыквенный суп-пюре

Ингредиенты:

- тыква — 500 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- лук-порей — 2 стебля;
- масло сливочное — 50 г;
- молоко — 500 мл;
- бульон куриный — 500 мл;
- картофель — 2 шт.;
- сахар — 1 ч. ложка;
- сливки (20 %) — 100 мл;
- соль — по вкусу;
- перец черный молотый, соль — по вкусу.

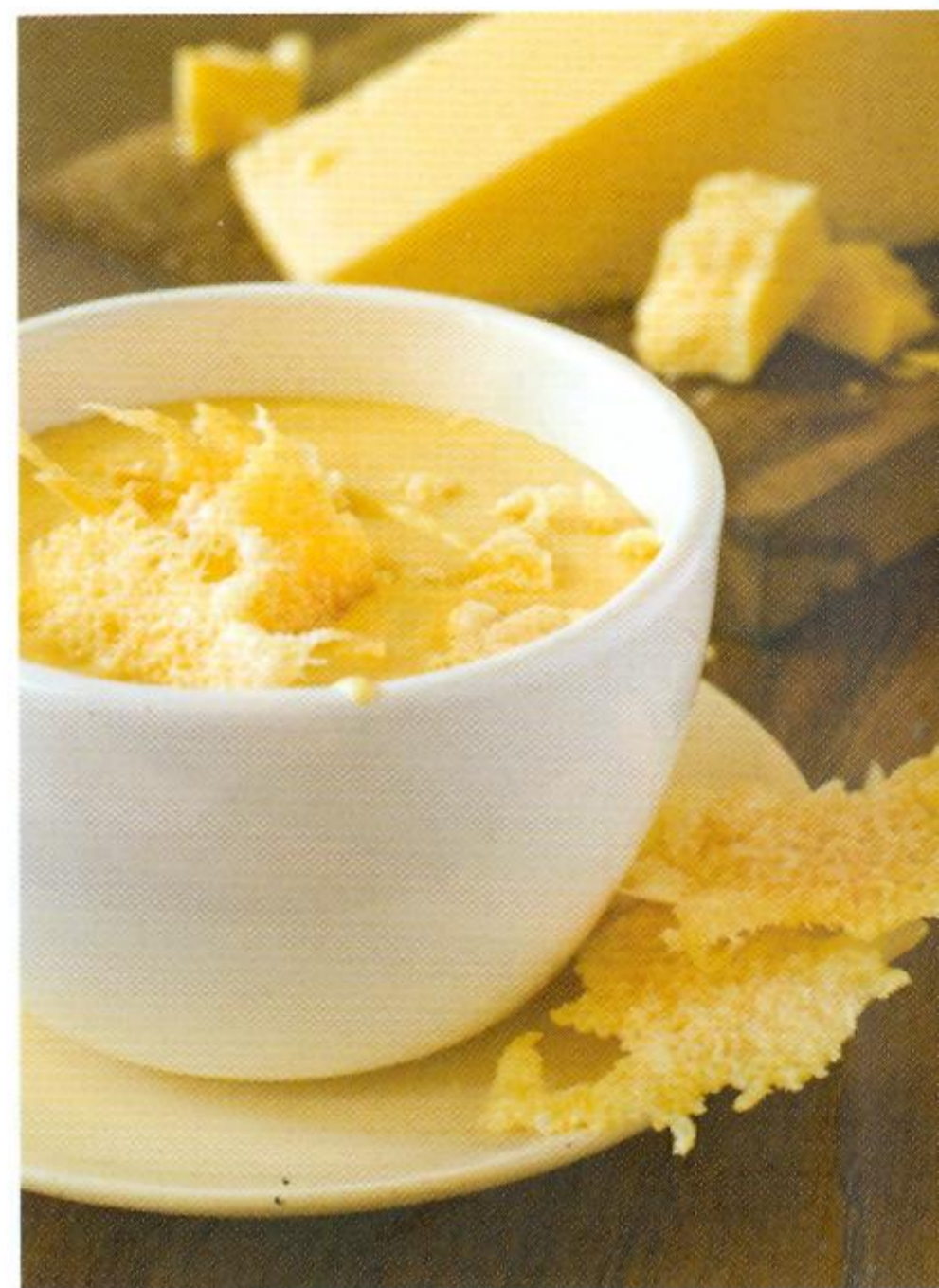
Тыкву очистить и нарезать. Репчатый лук и порей очистить, измельчить и обжарить. Добавить тыкву и готовить, помешивая, на слабом огне еще 5 минут.

Всыпать сахар, посолить, поперчить и тушить 5 минут.

Картофель очистить и нарезать. В кастрюлю влить, помешивая, горячее молоко, потом горячий бульон, положить картофель. Готовить до готовности.

Затем пюрировать суп с помощью блендера, вернуть в кастрюлю и прогреть.

При подаче добавить сливки.





Марсельская уха «Буайбес»

Ингредиенты:

- шафран — щепотка;
- филе пикши — 500 г;
- лавровый лист — 2 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- белое сухое вино — 200 мл;
- помидоры — 1 кг;
- мидии свежемороженые — 300 г;
- филе морского окуня — 500 г;
- мелкая рыба — 700 г;
- чеснок — 3 зубчика;
- порошок чили — 0,5 ч. ложки;
- свежий тимьян — 2 шт.;
- креветки свежемороженые — 300 г;
- соль — по вкусу;

С помидор снять кожицу и нарезать. Лук и чеснок измельчить и обжарить. Добавить помидоры и влить вино. Готовить, пока вино не выпарится. Положить лавровый лист, тимьян, шафран и порошок чили. Влить 600 мл воды и довести до кипения.

Мелкую рыбу очистить и добавить в кастрюлю. Варить 1 час.

Через сито процедить суп. Рыбное филе вымыть и нарезать. Добавить размороженные мидии, креветки и рыбу, соль и варить 20 минут.



Овощной суп «Нистру»

Ингредиенты:

- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- сельдерей — 1 шт.;
- зеленый лук — пучок;
- картофель — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- соль — по вкусу;
- помидоры — 4 шт.;
- цукини — 1 шт.;
- мелкие макароны (рожки) — 100 г;
- соус песто — 4 ст. ложки;
- французский багет.

Весь лук порезать. Картофель очистить и нарезать. Цукини нарезать. Помидоры очистить.

Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить все овощи, кроме цукини и помидор. Обжаривать на небольшом огне 15—20 минут.

Добавить помидоры, цукини и макароны, залить 1,2 л воды, посолить и варить 5—6 минут.

Подавать с соусом песто и поджаренными кусочками французского багета.

Грибной крем-суп

Ингредиенты:

- свежие шампиньоны — 400 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- бульон — 1 л;
- мука — 3,5 ст. ложки;
- соль — по вкусу;
- лимонный сок — по вкусу;
- черный молотый перец — по вкусу;
- зелень укропа — по вкусу;
- растительное масло.

Лук почистить и измельчить. Спассеровать лук на разогретом растительном масле. Грибы помыть и нарезать. Добавить грибы и жарить до готовности.

Затем всыпать в сковороду муку и жарить 2—3 минуты.

В кастрюлю влить бульон и вскипятить, затем выложить содержимое сковороды. Посыпать солью, перцем, перемешать и варить в течение 10 минут. Затем достать грибы, остудить, измельчить с помощью блендера и выложить в бульон. Кастрюлю снять с огня.

Крем-суп разлить в тарелки, добавить лимонный сок и посыпать измельченной зеленью.



Когда-то луковый суп считали пищей для бедняков, потому что для его приготовления использовали самые недорогие продукты — лук, мука и корочки подсушенного хлеба. Сегодня же самые разнообразные рецепты лукового супа включены в меню лучших ресторанов Франции, а вместо корочки подсушенного хлеба к этому супу теперь подают подсушенные тосты с сыром.



Луковый суп

Ингредиенты:

- репчатый лук — 500 г;
- сливочное масло — 2—3 ст. ложки;
- черный молотый перец, соль — по вкусу;
- мясной бульон — $\frac{3}{4}$ л;
- хлеб белый — 4—6 ломтиков;
- твердый сыр — 2—3 ст. ложки.

Нарезать лук кольцами и слегка обжарить в половине масла. Посыпать перцем.

Добавить мясной бульон и прокипятить лук в течение 15 минут. Посолить.

Ломтики хлеба обжарить. Разлить суп в формы, вложить в него ломтики поджаренного хлеба, посыпанные толстым слоем тертого сыра и запечь в духовке при 180 °С до готовности.



Куриный бульон

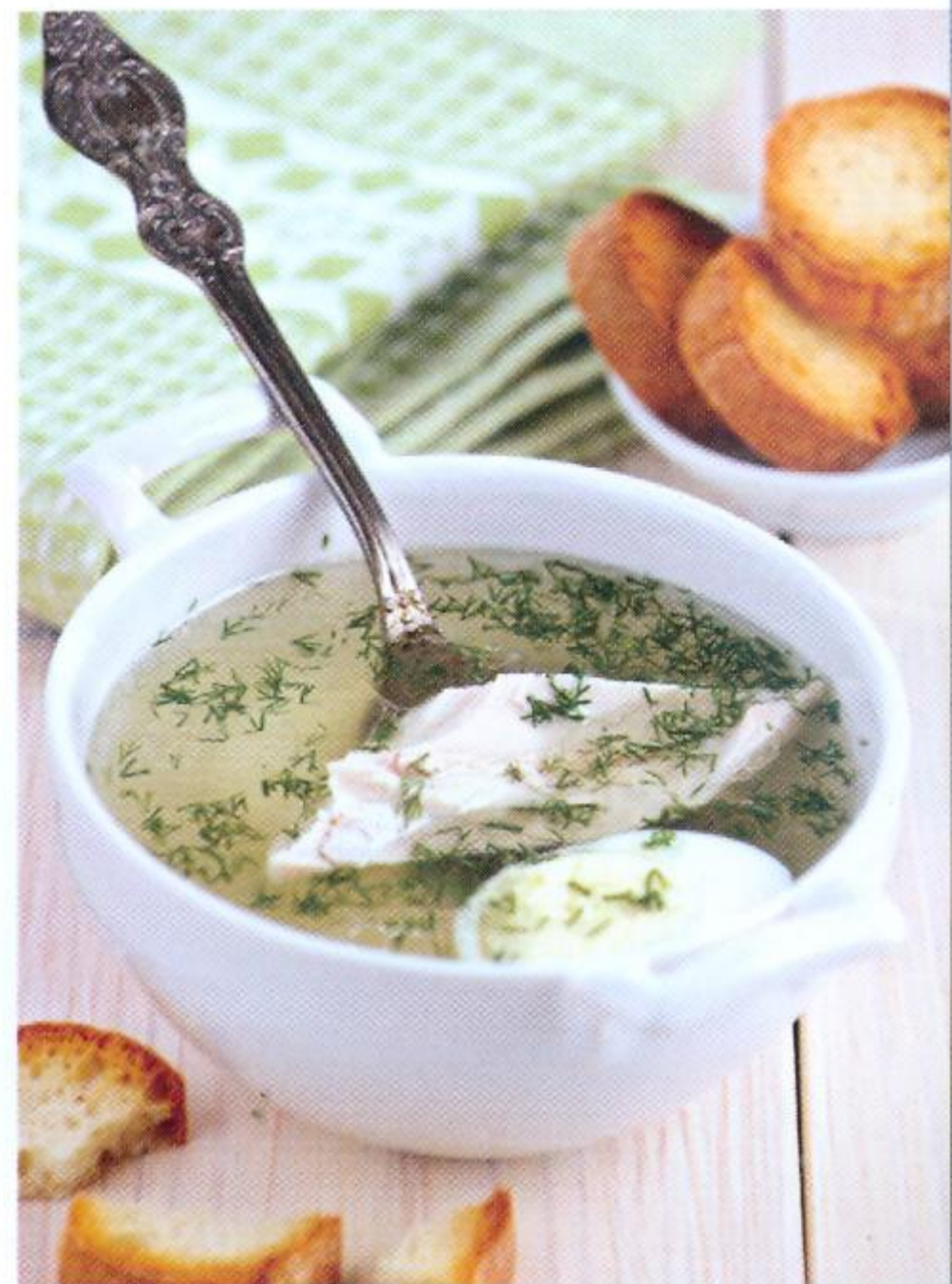
Ингредиенты:

- белый хлеб — 4 куса;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- чесночный порошок — по вкусу;
- молотый белый перец — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- немолотый зеленый и белый перец — по вкусу;
- курица — 1 кг;
- зелень сельдерея — пучок.

Залить курицу 3 л воды, довести до кипения, снять пену, посолить, положить перечную смесь и варить до готовности.

Хлеб нарезать кубиками (без корочки), обжарить на масле до золотистой корочки, посыпать чесночным порошком и молотым белым перцем, перемешать. Гренки можно сделать и в духовке, подсушив их на противне.

Готовый бульон процедить, разлить в чашки и посыпать мелко нарезанной зеленью сельдерея. Отдельно подать гренки.



Консоле

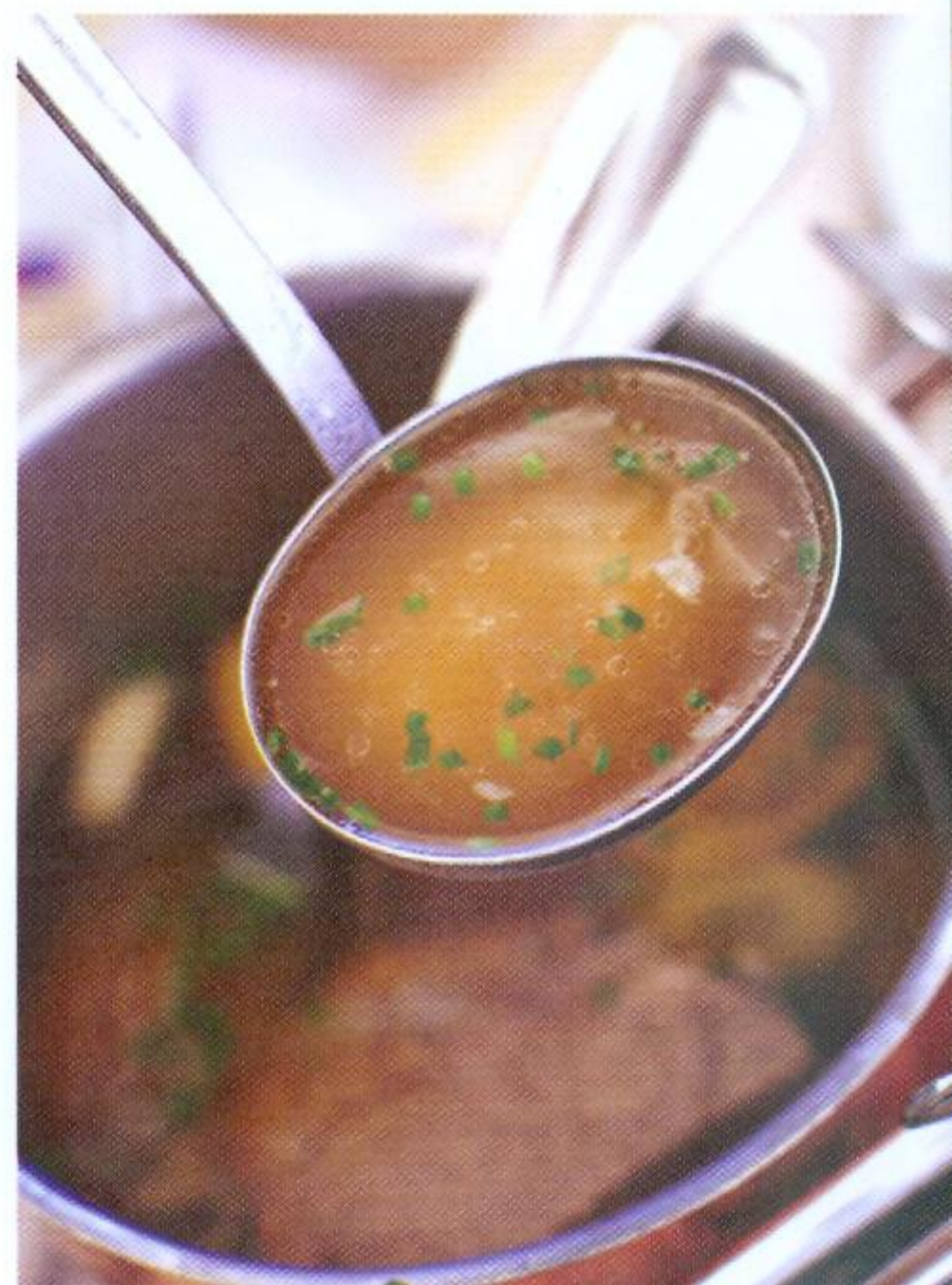
Ингредиенты:

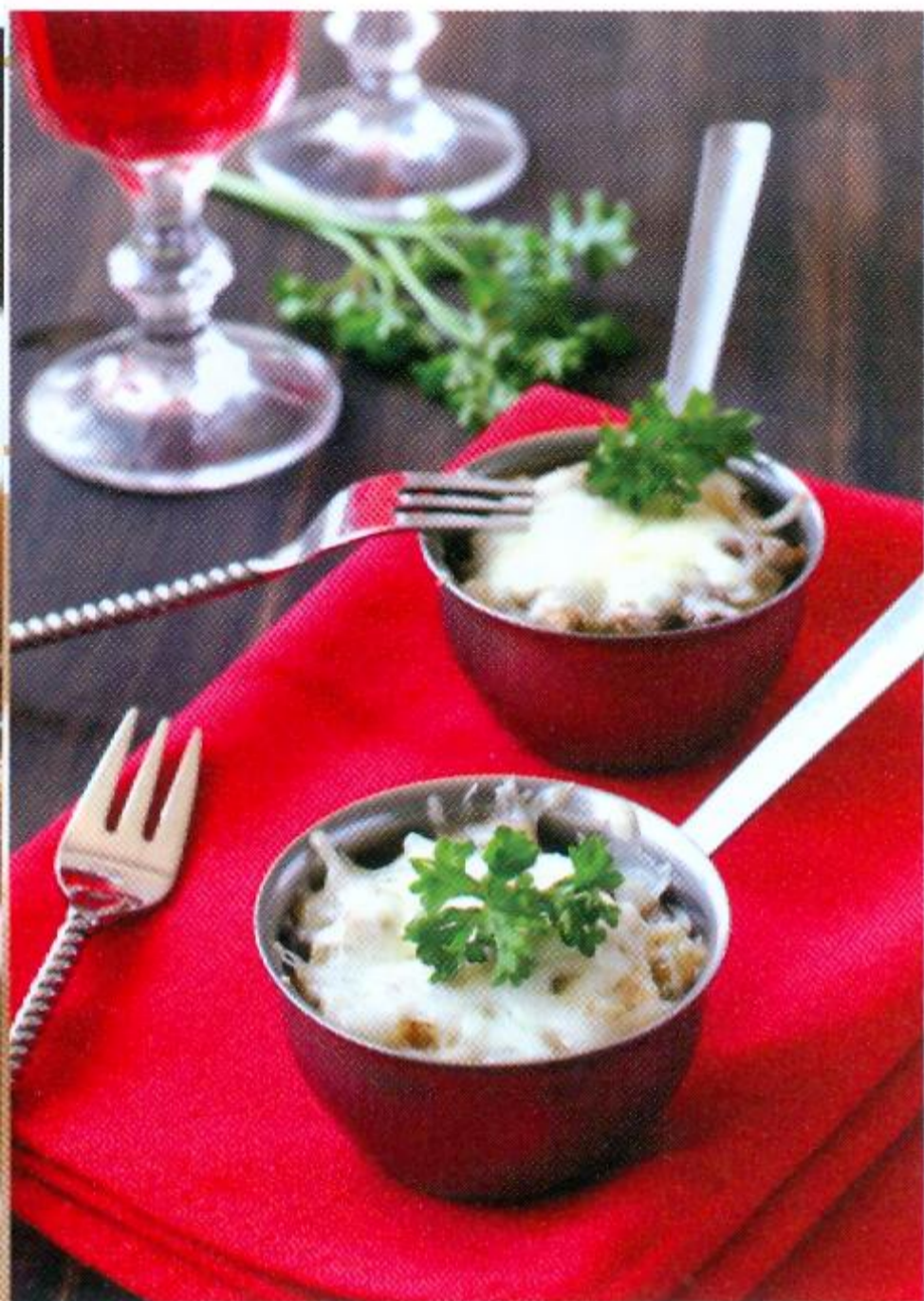
- говядина — 1,5 кг;
- репчатый лук — 50 г;
- морковь — 50 г;
- корень петрушки — 50 г;
- корень сельдерея — 50 г;
- яичные белки — 3 шт.;
- зелень укропа — по вкусу;
- зелень петрушки — по вкусу;
- заварные профитролы — по вкусу;
- соль — по вкусу.

Отрезать 300 г мяса. Остальное мясо помыть, нарезать и варить в течение 1,5 часов.

Репчатый лук, морковь и корни нарезать и обжарить. Затем переложить в кастрюлю с бульоном и варить все до готовности мяса.

Отложенное мясо помыть, пропустить через мясорубку и смешать с белками. Опустить в консоме приготовленный фарш, посолить и варить, пока он не всплывет на поверхность консоме. После этого дать бульону настояться около 10—15 минут, вынуть мясной фарш и процедить бульон. Держать на паровой бане. Подавать консоме с заварными профитролами и зеленью.





Мюльен из курицы

Ингредиенты:

- куриное филе — 600 г;
- свежие шампиньоны — 400 г;
- репчатый лук — 200 г;
- твердый сыр — 200 г;
- сливки — 300 г;
- мука — 2 ст. ложки;
- черный молотый перец — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- растительное масло.

Филе сварить, остудить и мелко нарезать. Твердый сыр натереть.

Репчатый лук, шампиньоны нарезать. Обжарить лук, добавить грибы, посолить, поперчить и жарить в течение 15 минут. Затем добавить куриное филе, перемешать и снять с огня.

Муку обжарить, добавить сливки, соль и перец. Нагреть сливочную смесь до кипения, положить куриное филе с грибами, перемешать и снять с огня.

Приготовленную массу выложить в кокотницы, посыпать тертым сыром и запекать в течение 20—30 минут при 180 °С.



Мюльен с грибами и яйцом

Ингредиенты:

- свежие грибы — 250 г;
- лук-порей — 1 стебель;
- сливочное масло — 1,5 ст. ложки;
- нежирные сливки — 100 мл;
- тертый сыр — 50 г;
- перепелиные яйца — 4 шт.;
- черный молотый перец — по вкусу;
- соль — по вкусу.

Грибы помыть, нарезать и обжарить. Добавить измельченный лук-порей, перемешать и жарить до готовности. Переложить в миску и добавить соль и перец. Перемешать и остудить.

Половину сливок разлить в кокотницы. Сверху уложить грибную начинку, посыпать тертым сыром. Влить в каждую кокотницу по 1 перепелиному яйцу, по краям выложить оставшиеся сливки. Поставить кокотницы в духовку и запекать при 200 °С 20—25 минут.

Слово *жюльен* в переводе означает способ нарезки овощей тонкой соломкой. При правильной нарезке способом *жюльен* получаются брусочки 6—7 см в длину с квадратным сечением со сторонами, не превышающими 2 мм — своеобразное овощное спагетти.

В некоторых источниках высказывается мнение, что слово *жюльен* образовано от имени *Julien* или *Jules*, но более правдоподобной выглядит версия о том, что *julienne* — это июльский. В пользу этого говорит тот факт, что слово *жюльен* впервые было использовано в литературе в 1722 году в книге французского шеф-повара Франсуа Массиало «*Le cuisinier royal et bourgeois*».

Способом *жюльен* во французской кухне нарезали продукты для тех блюд, где было важно свести к минимуму термическую обработку: салатов, супов и соусов. В XIX веке во Франции был очень популярен *потаж-жюльен* — суп из моркови, свеклы, сельдерея, лука, латука, щавеля и кривеля, где корнеплоды были нарезаны *жюльеном*, лук — тонкими полукольцами, а зелень нарезана способом *шиффонад* (длинными тонкими полосками). Корнеплоды быстро обжаривали, потом все ингредиенты несколько минут варили в бульоне, и готовый *потаж-жюльен* подавали с гренками.

Позднее французы применили нарезку *жюльеном* к мясу и рыбе. Самый впечатляющий результат нарезка *жюльеном* показала в горячих блюдах из грибов со сливочными соусами: тонкие брусочки шампиньонов со всех сторон обволакивались соусом, сохраняя свой нежный вкус и консистенцию. Для приготовления этого блюда использовали небольшую жаропрочную керамическую кастрюлю — *socotte*, которую со временем модернизировали в *коктницу*.



Разговор новых русских:

— Все чего-то французскую кухню хвалят. Был я недавно в Париже, сходил в один из ресторанов, попробовал. Ничего особенного! Макдональдз, как Макдональдз!



Волованы с начинкой

Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 450 г;
- яйцо — 1 шт.;
- шампиньоны — 350 г;
- сметана — 200 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- растительное масло;
- соль — по вкусу.

Репчатый лук и грибы нарезать и обжарить. Затем остудить и заправить сметаной. Посолить.

Тесто разморозить и тонко раскатать. Затем вырезать с помощью формочки кружочки, а из половины получившихся кружочков меньшей формочкой вырезать середину.

Взбить яйцо и смазать им целые кружочки теста. Сверху наложить кружочки с отверстием, наколоть середину волованов и смазать яйцом верх и выпекать при 210—220 °С в течение 15—20 минут.

Готовые волованы наполнить приготовленной грибной начинкой и подать на стол.

Волованы с икрой и сливочным сыром

Ингредиенты:

- слоеное тесто — 250 г;
- сливочный сыр — 100 г;
- огурец — 1 шт.;
- укроп — 3 веточки;
- икра красная — 100 г;
- яйцо — 1 шт.

Тесто разморозить и тонко раскатать. Затем вырезать с помощью формочки кружочки. Потом из половины получившихся кружочков меньшей формочкой вырезать середину. Затем взбить яйцо и смазать им целые кружочки теста. Сверху наложить кружочки с отверстием, наколоть середину волованов, и смазать яйцом вверх и выпекать при 210—220 °С в течение 15—20 минут.

Огурец натереть, добавить сливочный сыр, размешать. Добавить нарезанную зелень укропа, размешать.

В остывшие волованы положить начинку. Сверху уложить по чайной ложечке красной икры.

Помидоры, фаршированные по-провансальски

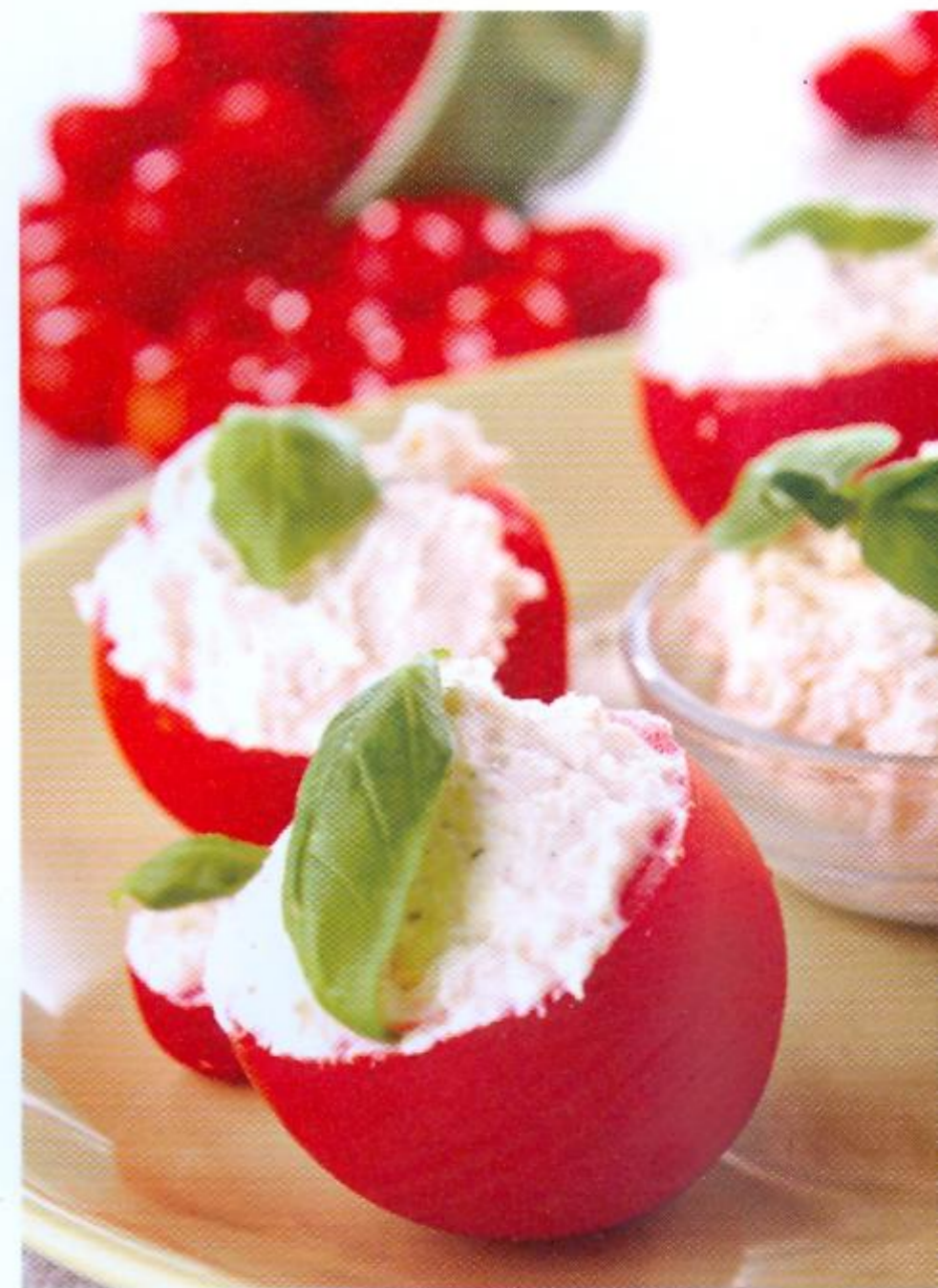
Ингредиенты:

- помидоры — 600 г;
- петрушка — 300 г;
- чеснок — 7 г;
- майонез — по вкусу;
- масло растительное — 40 г.

Спелые помидоры тщательно вымыть, срезать верхнюю часть. Чайной ложкой удалить из помидоров сок и семена, посыпать солью.

Петрушку вымыть, порезать и растолочь вместе с чесноком и растительным маслом. Посолить по вкусу.

Наполнить помидоры приготовленным фаршем. Дать постоять 1—2 часа. Подавать на стол, полив майонезом.





Крок-месье и крок-мадам

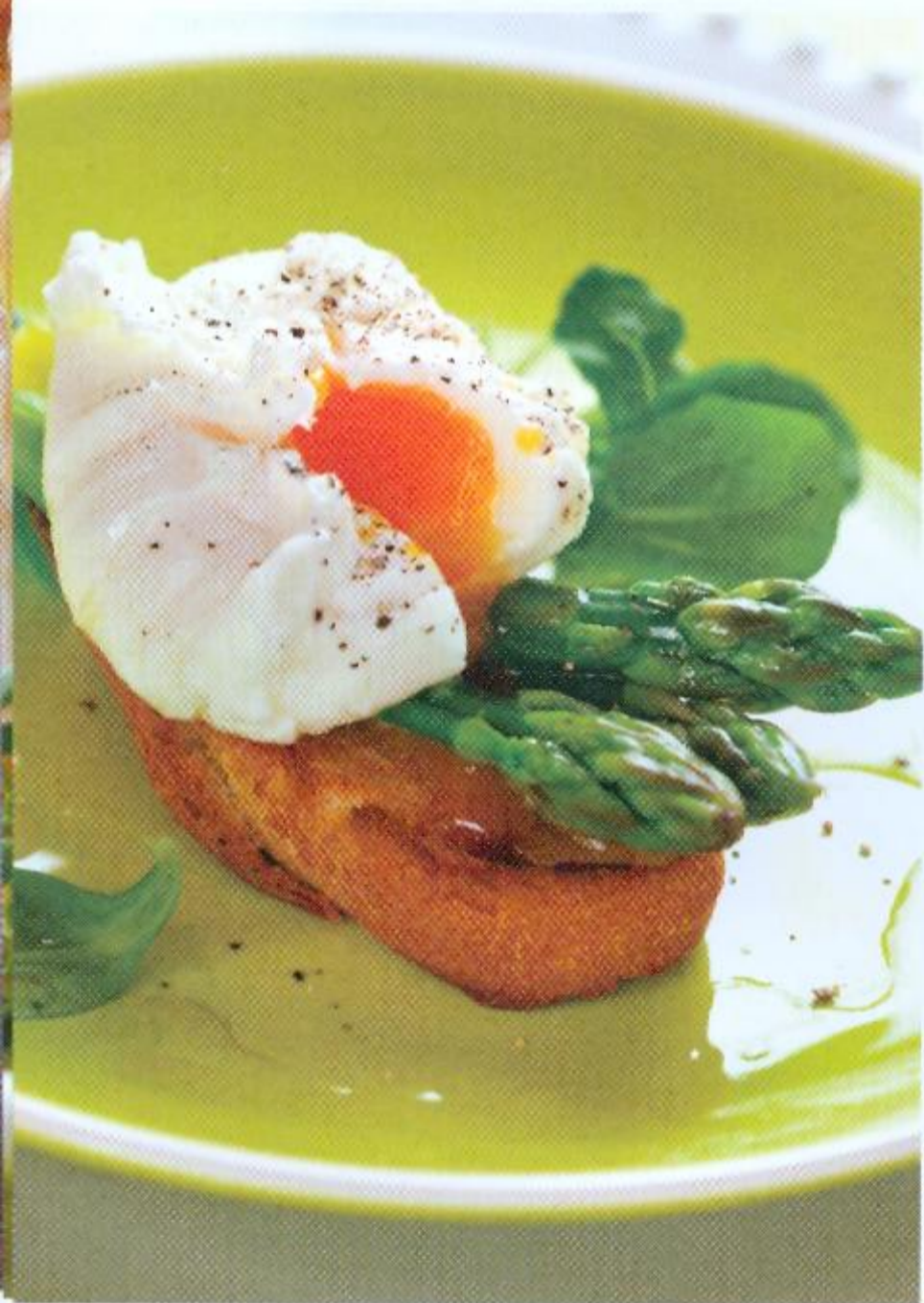
Ингредиенты:

- хлеб белый (или батон) — 4 ломтика;
- сливочное масло — 50 г;
- сыр твердый — 100 г;
- ветчина — 80 г;
- листья салата — 2 шт.;
- зелень — пучок;
- яйцо — 1 шт.

Ломтики хлеба слегка смазать сливочным маслом и обжарить на сухой сковороде с одной стороны. Перевернуть. На 2 кусочка хлеба положить по ломтику сыра и накрыть крышкой, чтобы сыр слегка расплавился.

На сыр положить ветчину, посыпать зеленью, накрыть листом салата, положить еще один ломтик сыра и накрыть поджаренным кусочком хлеба. Накрыть крышкой и готовить еще около 30 секунд.

Отдельно поджарить яйцо-глазунью и уложить сверху на один из сэндвичей.



Бутерброд с яйцом-пашот

Ингредиенты:

- яйца — 2 шт.;
- хлеб ржаной — 1 ломтик;
- спаржа — 4 стебля.

На стакан или пиалу надеть пакет фасовочный или пищевую пленку, разбить в него яйцо.

Опустить пакет с яйцом в кипящую воду и варить 2 минуты.

Спаржу приготовить на пару, чтобы она стала мягкой.

Выложить спаржу на ½ куска хлеба, сверху готовое яйцо-пашот, надрезать, чтоб вытек желток.

Французские тосты с ягодами

Ингредиенты:

- хлеб для тостов белый — 6 кусков;
- молоко — 70 мл;
- яйца — 3 шт.;
- соль — щепотка;
- сахар — 3 ст. ложки;
- ягоды свежие — 1 стакан;
- масло сливочное — 60 г;
- мед — по вкусу.

Порезать хлеб на треугольники. Взбить яйца с молоком, сахаром и солью. Нагреть сковороду и растопить сливочное масло.

Обмакнуть хлеб с двух сторон в смеси и обжарить.

Разогреть духовку до 180 °С и отправить тосты допекаться в духовке.

Украсить ягодами, полить медом или сиропом.



На сегодняшний день Франция является главным производителем фуа-гра. Лучшим продуктом считается цельная утиная или гусиная печень без добавок, которая продается в разном виде: сыром, полуготовом и приготовленном. В деликатес могут добавлять коньяк, трюфели, говяжью и свиную печень, а также другие продукты.



Фуа-гра

Ингредиенты:

- гусиная печень — 1 шт.;
- яблочный сок — 50 мл;
- соевый соус — 1 ч. ложка;
- мед — 1 ч. ложка;
- соль — по вкусу;
- черный молотый перец — по вкусу.

Яблочный сок соединить с медом, соевым соусом и поставить на огонь. Варить на медленном огне, постоянно помешивая, до легкого загустения.

Потом гусиную печень помыть, удалить пленки, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Затем выложить на разогретую сковороду и жарить с двух сторон до готовности.

Готовую печень выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать на стол.



Нашкет из лосося

Ингредиенты:

- сельдерей — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- лук-порей — 1 шт.;
- перец черный горошком — 1 ч. ложка;
- лавровый лист — 1 шт.;
- вино белое сухое — 1 стакан;
- лимоны — 1 шт.;
- филе лосося — 170 г;
- сметана — 60 г;
- шнитт-лук — 2 ст. ложки;
- масло оливковое лимонное — 3 ст. ложки;
- соль — по вкусу;
- перец черный свежемолотый — по вкусу.

В кипящую воду добавить нарезанные сельдерей, репчатый лук, лук-порей, перец черный горошком, лавровый лист, вино и разрезанный пополам лимон. Варить 25 минут. Добавить рыбу, накрыть крышкой и снять с огня. Извлечь рыбу из бульона и охладить.

В блендере взбить рыбу, сметану, нарезанный шнитт-лук, лимонное оливковое масло. Посолить и поперчить. Охладить перед подачей.



Нашкет из печени

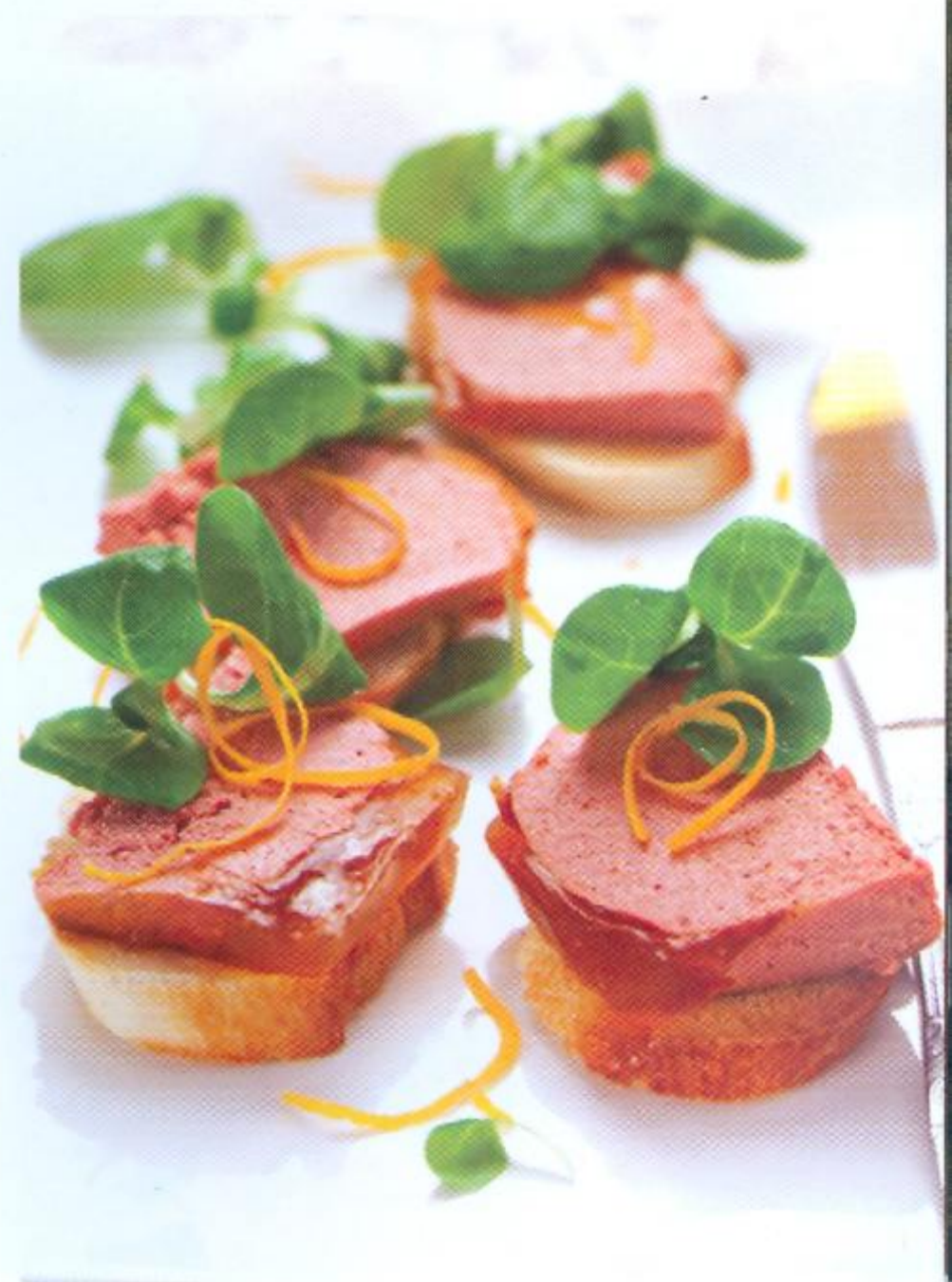
Ингредиенты:

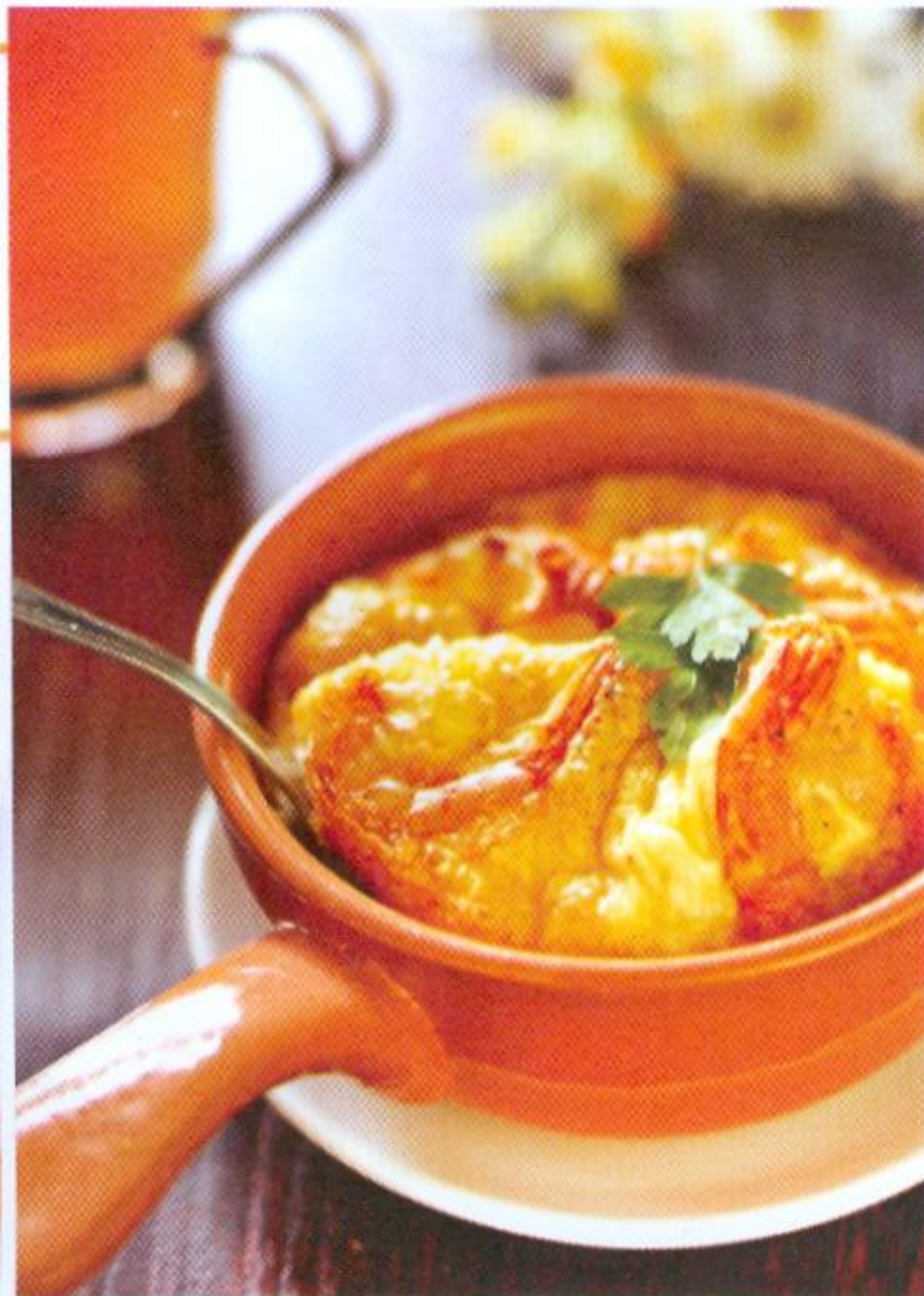
- свиная печень — 600 г;
- морковь — 250 г;
- сливочное масло — 70 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- вода — ½ стакана;
- черный молотый перец — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- сливочное масло.

Печень очистить, замочить на 2 часа. После чего печень нарезать и варить около 15 минут, остудить.

Морковь и лук почистить и помыть. Морковь натереть. Лук нарезать полукольцами и обжарить, добавить морковь и жарить около 10 минут. Затем положить печень, добавить соль и воду. Тушить под крышкой около 15 минут. После чего добавить черный молотый перец и сливочное масло.

Подготовленную печень остудить, измельчить при помощи блендера до однородного состояния.





Омлет с креветками

Ингредиенты:

- креветки (очищенные, вареные) — 200 г;
- сок лимона — ½ шт.;
- яйцо — 4 шт.;
- оливковое масло — 3 ст. ложки;
- черный перец, соль — по вкусу.

Креветки положить в миску, сбрызнуть их лимонным соком. В сковороде на оливковом масле слегка обжарить креветки, постоянно их переворачивая.

В миске взбить яйца с солью и перцем и равномерно влить в сковородку с креветками, обжарить.

Омлет перевернуть и жарить еще 5 минут до готовности. Затем выложить на тарелку и нарезать порционными кусочками.

Подавать в холодном или горячем виде с белым хлебом.



Королевские креветки в кляре

Ингредиенты:

- королевские креветки — 700 г;
- яйца — 4 шт.;
- молоко — 120 мл;
- мука — 4 ст. ложки;
- дольки лимона — для украшения;
- черный молотый перец, соль — по вкусу;
- растительное масло.

Креветки разморозить и очистить от панциря.

Отдельно приготовить кляр. Для этого яичные белки отделить от желтков и взбить. Затем взбить яичные желтки с мукой и молоком. Посолить и поперчить. После этого к желткам добавить взбитые белки и все перемешать.

Креветки обваливать в кляре и обжарить в заранее разогретом растительном масле. Потом с креветок удалить излишки жира и выложить на тарелку.

Перед подачей готовые креветки украсить дольками лимона и подать на стол.



Решающую роль в распространении фондю по всему миру сыграл знаменитый француз Жан Ансельм Брийя-Саварен. Спасаясь от французской революции, Саварен провел два года в Соединенных Штатах. Именно он познакомил американцев с *fondue au fromage* — сырным фондю, ставшим одним из любимых блюд французов.

Сырное фондю

Ингредиенты:

- сладкий сыр — 200 г;
- соленый сыр — 200 г;
- белое сухое вино — 100 мл;
- чеснок — 1 зубчик;
- лимонный сок — 1 ст. ложка;
- крахмал — 2 ч. ложки;
- водка — 20 мл;
- белый хлеб — 4 ломтика;
- мускатный орех — щепотка;
- черный молотый перец, соль — по вкусу.

Батон нарезать крупными квадратиками и подсушить в духовке.

Чесноком натереть дно и бока кастрюли для фондю. Потом налить белое вино и нагреть. Соленый и сладкий сыр натереть и добавить к вину. Все перемешать и готовить до расплавления сыра. Отдельно развести крахмал с водкой и постепенно добавить к сыру, чтобы добиться загустения.

После этого кастрюлю поставить над горелкой и зажечь ее. В сырное фондю добавить мускатный орех, посолить, поперчить, перемешать и накрыть крышкой фондю. Потом подсушенный хлеб наколоть вилкой для фондю, окунуть в сырную массу, дать немного остыть.



Когда мужчина готовит, он никого не терпит рядом с собой. Но если готовит женщина, он то и дело лезет на кухню.

Люсиль Болл



Сырное суфле

Ингредиенты:

- молоко — 150 мл;
- сливочное масло — 4 ст. ложки;
- мука — 3 ст. ложки;
- твердый сыр — 150 г;
- яйца — 6 шт.;
- соль — по вкусу;
- сливочное масло.

Молоко подогреть. Сливочное масло растопить, добавить муку и обжарить. Затем добавить теплое молоко и варить, постоянно помешивая, до состояния густого соуса, снять с огня и остудить.

Сыр натереть. Формочки для суфле смазать сливочным маслом и посыпать сыром.

После этого отделить желтки от белков. К белкам добавить немного соли и взбить. Далее добавить 4 желтка, постоянно помешивая до получения густого соуса. После чего все смешать с мукой и выложить массу в формочки.

Запекать при 180 °C в течение 25 минут.



Суфле с креветками

Ингредиенты:

- мука — 90 г;
- соль — 1,25 ч. ложки;
- сливочное масло — 45 г;
- вино белое сухое — 125 мл;
- горчица — ½ ч. ложки;
- яйца — 4 шт.;
- фисташки — 50 г;
- перец черный (горошек) — 2 шт.;
- лавровый лист — 1 шт.;
- креветки королевские — 30 шт.;
- сливки — 125 мл;
- перец черный молотый — ¼ ч. ложки;
- красный перец консервированный — 100 г.

Вскипятить 1,5 л воды, добавить соль, перец, лавровый лист, очищенные креветки и варить 3—4 минуты. Затем 100 мл бульона слить, а креветки вынуть. В масле обжарить муку. Влить вино и 100 мл креветочного бульона, сливки, размешать и довести до кипения. Добавить горчицу, соль, перец и готовить еще 5 минут. Взбить желтки, добавить массу со сливками и бульоном, креветки и перемешать. Поставить в холодильник на 10—15 минут. Взбить белки и добавить в приготовленную массу. В формочки выложить смесь, сверху добавить нарезанный красный перец. Фисташки измельчить, посыпать сверху суфле и выпекать при 190 °С 30 минут.

Жареный камамбер с клюквенным соусом

Ингредиенты:

- сыр камамбер — 100 г;
- мука пшеничная — 40 г;
- яйцо — 1 шт.;
- сливки — 1 ст. ложка;
- сухари панировочные — 3 ст. ложки;
- масло сливочное — 30 г;
- соус клюквенный — 60 г;
- листья латука — 60 г.

Убрать белый налет с сыра, не повредив кожицу, и нарезать. В одну миску насыпать муку, в другую — сухари, а в третьей взбить со сливками яйцо. Обваливать сыр сначала в муке, затем окунуть в яйцо и обваливать в сухарях, слегка прижимая.

Растопить сливочное масло в сковороде и обжарить сыр на среднем огне примерно по 2—3 минуты с каждой стороны.

На тарелки выложить листья салата, сверху сыр и клюквенный соус.





Устрицы в ракушках с соусом

Ингредиенты:

- уксус рисовый — $\frac{1}{4}$ стакана;
- имбирь тертый — 1,5 ч. ложки;
- лук зеленый — 1 стебель;
- цедра лимонная — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- устрицы свежие — 12 шт.

Смешать рисовый уксус, тертый имбирь, мелко нарезанный зеленый лук (только зеленая часть) и лимонную цедру. Оставить на 15 минут.

Чтобы открыть устрицу, нужно ее прижать кухонным полотенцем к столу и острым ножом подцепить и открыть. Провести ножом внутри и снять верхнюю ракушку. Подцепить ножом устрицу, отделив от ракушки, и оставить в ней. Повторить то же самое с оставшимися.

Выложить устрицы на 2 тарелки. Соус разлить по 2 мискам и поставить в центр тарелок.



Запеченные устрицы

Ингредиенты:

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| • соль крупная; | • чеснок — 2 зубчика; |
| • масло сливочное — 100 г; | • устрицы — 24 шт.; |
| • лимон — 1 шт.; | • прованские травы. |

Открыть устрицы, аккуратно сливая сок из каждой в одну мисочку. Удалить верхние створки раковин и убрать из нижних створок все осколки.

Насыпать на противень толстый слой соли и разложить устрицы так, чтобы раковины лежали ровно.

Сок процедить через сито и вылить его в сковородку. Положить туда же раздавленный ножом чеснок, уварить сок наполовину. Чеснок убрать, в сок добавить масло, взбивая смесь венчиком. Мелкой теркой снять с лимона цедру и посыпать устрицы. Полить их соусом, посыпать травами и поставить под хорошо разогретый гриль на 5 минут. Выложить устрицы на 2 тарелки.

Соус разлить по 2 мискам и поставить в центр тарелок.

Во Франции кулинарные изыски вводились в моду королевским двором. При Людовике XIV стало модно кушать устриц. И хотя личный врач короля настаивал, чтобы к столу монарха их подавали запеченными или жареными, мода (или гурманство) оказалась сильнее — устриц едят сырыми. Знатки считают этих моллюсков самым изысканным кушаньем.

Было время, когда без них не обходился ни один прием пищи: в домах обеспеченных аристократов устрицами фаршировали птицу, подавали мясо под устричным соусом, пекли с ними пироги, а беднякам маринованные устрицы заменяли мясо. Обильное их употребление привело к тому, что численность устриц в природе резко сократилось, а сам продукт стал считаться деликатесом.

Устриц выращивают на специальных плантациях в морской воде с пониженным содержанием соли или вылавливают в приливно-отливной зоне близ устьев рек. Любители знают места, где можно попробовать моллюсков отменного вкуса. И даже снобы не гнушаются отправиться в обыкновенное маленькое бистро, полное рабочего люда, если именно там специалитетом являются, например, устрицы белон или фин де клер.

Устриц едят, «оживив» их вкус капелькой лимонного сока и щепоткой молотого черного перца. Все остальное считается варварством, поскольку не подчеркивает, а смазывает вкус деликатеса. Запивают устриц обычно «Шабли» или шампанским.





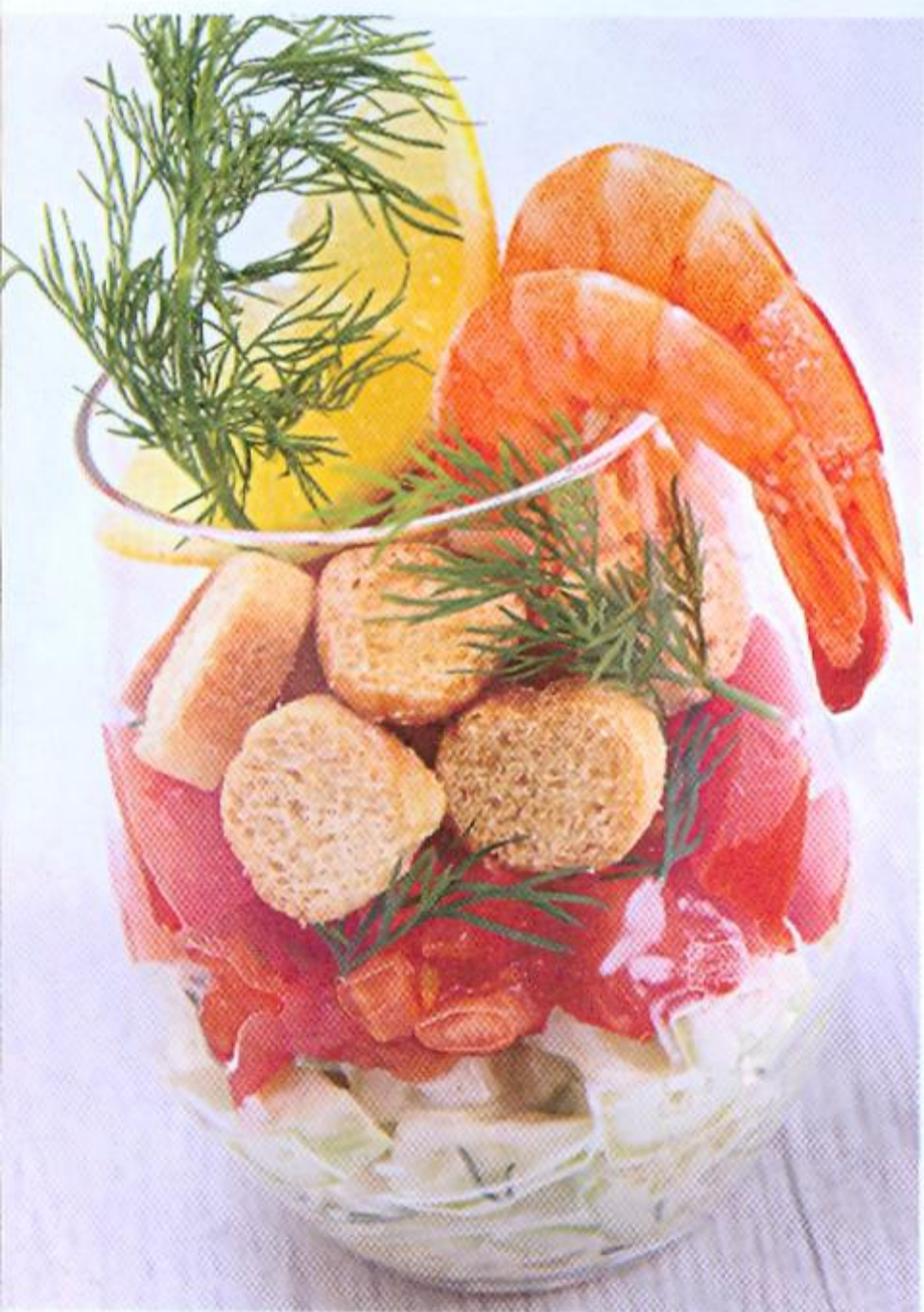
Салат с козьим сыром

Ингредиенты:

- козий сыр — 200 г;
- помидоры черри — 200 г;
- зелень салата,
свежий тархун (эстрагон);
- оливковое масло, бальзамический
уксус — для заправки;
- соль, перец — по вкусу.

Нарезать кубиками сыр. Разрезать на 2 части помидоры черри. Добавить зелень салата и листья тархуна. Слегка посолить и поперчить.

Готовый салат заправить бальзамическим уксусом и оливковым маслом, затем все перемешать.



Веррин с креветками

Ингредиенты:

- помидор — 1 шт.;
- авокадо — 1 шт.;
- огурец — 1 шт.;
- неочищенные креветки — 700 г;
- сухарики — 50 г;

для заправки:

- сок 1 лимона
- оливковое масло — 1 ст. ложка.

Креветки отварить и почистить. Огурец и помидор порезать кубиками. Авокадо почистить, удалить косточку и побрызгать лимонным соком.

Сделать заправку из лимонного сока и оливкового масла.

В высокие стаканы укладывать салат слоями: креветки, заправка, помидоры, заправка, сыр, огурцы, заправка, авокадо, заправка, креветки и сухарики.

Подавать салат сразу после приготовления.

Салат «Нисуаз»

Ингредиенты:

- консервированный тунец — 100 г;
- отварная стручковая фасоль — 100 г;
- салат романо — 1 пучок;
- свежие помидоры — 2 шт.;
- вареные яйца — 2 шт.;
- отварной картофель — 2 шт.;
- горчица — ½ ч. ложки;
- оливковое масло — 4 ст. ложки;
- лимонный сок — 2 ч. ложки;
- лук-шалот — ½ шт.;
- соль, черный молотый перец — по вкусу;
- зелень базилика — по вкусу;
- филе анчоусов — по вкусу;
- оливки — по вкусу.

Для заправки смешать оливковое масло, лимонный сок, горчицу, измельченный лук-шалот, черный молотый перец и соль. Листья салата романо крупно нарезать и полить половиной приготовленного соуса. Картофель нарезать кружками, яйца — четвертинками. Помидоры нарезать ломтиками, зелень базилика тоже нарезать. На тарелку выложить салат романо, сверху — стручковую фасоль, яйцо, картофель и помидор. Сверху на каждую тарелку выложить тунец, филе анчоусов и оливки. Сбрызнуть все оливковым маслом, посыпать измельченной зеленью базилика и полить оставшимся соусом.



Дорогой ресторан с балконом над пропастью. За столиком сидит человек с ящичком дорогих швейцарских хронометров и по одному бросает их вниз, задумчиво наблюдая за полетом. Посетители с любопытством спрашивают бармена, что происходит.

— Новый русский, господа. Меланхолия. Смотрит, как быстро летит время...



Кishi с тунцом

Ингредиенты:

- молоко — 120 мл;
- сахар — 1 ч. ложка;
- соль — 1 ч. ложка;
- мука — 250 г;
- рубленый укроп — 1 ст. ложка;
- маргарин — 150 г;

для начинки:

- тунец в масле — 2 банки;
- лук-порей — 400 г;
- яйца — 3 шт.;
- сметана — 250 г;
- сыр — 100 г;
- оливковое масло.

Маргарин измельчить с мукой, сахаром и солью в крошку. Влить молоко и всыпать укроп. Раскатать тесто и выложить в форму. Наколоть вилкой и поставить в холодильник на полчаса.

Лук-порей нарезать колечками и обжарить в оливковом масле, присолить.

С тунца слить масло и размять. Яйца взбить со сметаной, посолить и поперчить.

Половину порея выложить на тесто, дальше слой тунца и снова порей.

Залить яичной смесью, посыпать тертым сыром и запекать при 180 °С до готовности.

Киш с помидорами и спаржей

Ингредиенты:

- картофель — 1 шт.;
- кабачок — 1 шт.;
- шпинат свежий — 300 г;
- спаржа — 5 стручков;
- помидоры черри — 75 г;
- яичные желтки — 3 шт.;
- сметана — 2 ст. ложки;
- сливки — ½ стакана; для теста:
- масло оливковое — ½ стакана;
- сок ½ лимона;
- соль, перец черный молотый — по вкусу;
- мука — ¼ стакана;
- масло сливочное — 100 г;
- вода — 3 ст. ложки;
- соль — ½ ч. ложки.

Из муки, масла, воды и соли замесить тесто и положить в холодильник на 30 минут. Затем тесто раскатать, положить в круглую форму и накрыть бумагой для выпечки. Посыпать сухой фасолью и выпекать 15 минут при 200 °С.

Картофель и кабачок натереть, посолить. Обжарить овощи до полуготовности. Спаржу припустить в подсоленной воде. Шпинат обжарить на оливковом масле, смешанном с лимонным соком, солью и перцем. Соединить с остывшими картофелем и кабачками. Залить смесью из желтков, сливок, сметаны и тертого сыра.

Подготовленную начинку выложить на испеченный корж. Оформить помидорами и стручками спаржи. Выпекать при 180 °С 10—15 минут.

Киш с сыром

Ингредиенты:

- песочное тесто — 500 г;
- сыр твердый — 200 г;
- ветчина — 200 г;
- яйцо — 6 шт.;
- молоко — 1 стакан;
- творог — 180 г;
- мука — 4 ч. ложки;
- соль — ½ ч. ложки;
- горчица — ½ ч. ложки;
- петрушка сушеная — 1 ст. ложка.

Тесто разморозить, раскатать и уложить в смазанную маслом форму.

Сыр натереть, смешать с мукой и выложить нижним слоем.

Ветчину нарезать и выложить сверху. В миске взбить яйца с молоком, творогом, солью, горчицей, петрушкой.

Вылить в середину пирога, аккуратно разровнять и выпекать при 210 °С 50—60 минут.





Тратен из брокколи

Ингредиенты:

- брокколи — 1 кг;
- яйца — 5 шт.;
- молоко — 250 мл;
- жирные сливки — 250 мл;
- сыр грюйер — 220 г;
- сыр пармезан — 220 г;
- сыр чеддер — 220 г;
- панировочные сухари — 150 г;
- соль, черный перец — по вкусу.

Брокколи помыть и разделить на соцветия. Отварить в подсоленной воде 5 минут.

Смешать молоко, сливки, яйца и тертый сыр. Посолить и поперчить.

Брокколи поместить в смазанную маслом форму. Залить молочной смесью. Посыпать панировочными сухарями.

Поставить запекаться в духовку при 240 °С на 45 минут до образования золотистой корочки.



Тратен из морских гребешков

Ингредиенты:

- морские гребешки — 300 г;
- кальмары — 300 г;
- масло оливковое — 100 мл;
- имбирь тертый — 10 г;
- апельсин (цедра) — 1 шт.;
- соль, перец — по вкусу;
- для соуса:
- молоко — 300 мл;
- чеснок — 2 зубчика;
- тимьян свежий — 5 веточек;
- мука миндальная — 90 г;
- сливочное масло — 100 г;
- мускатный орех — щепотка;
- соль, черный перец — по вкусу.

Гребешки и кальмары обжарить в оливковом масле, посолить и поперчить. Выложить в форму, посыпать тертым имбирем и цедрой апельсина.

Для соуса: молоко вскипятить с чесноком и тимьяном, процедить. Обжарить миндальную муку на сливочном масле и смешать с подготовленным молоком, добавить мускатный орех, посолить и поперчить, проварить 3—5 минут, процедить.

Залить соусом морепродукты и запечь в духовке в течение 10 минут при 180 °С.

Мартифлет

Ингредиенты:

- сыр реблошон — 250 г;
- картофель — 250—300 г;
- ветчина — 250—300 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- жирные сливки — 100 мл;
- белое сухое вино — 100 мл;
- сливочное масло — для жарки;
- черный свежемолотый перец, соль — по вкусу.

Картофель вымыть, очистить, нарезать и отварить в подсоленной воде.

Лук и ветчину порезать и обжарить на сливочном масле.

Сыр нарезать небольшими кубиками. Сливки смешать с вином, немного посолить и поперчить.

В форму для запекания выложить сначала ветчину, потом картофель. Залить все сливками с вином. Сверху выложить сыр. Запекать при 200 °С 20—25 минут.



Во Франции гратен попал на столы только к концу XIX века, причем совершенно не на королевские, а на самые бедные. Это блюдо ввели в рацион верховной властью, чтобы справиться с угрозой голода. И названия у первых рецептов были соответствующие, слободские — «картофель по-парижски», и «картофель по-лионски».



Гратен «Дофинца»

Ингредиенты:

- картофель — 6 шт.;
- грибы — 200 г;
- сливки — 200 мл;
- молоко — 100 мл;
- чеснок — 1 зубчик;
- тертый сыр — 50 г;
- соль, молотый мускатный орех — по вкусу.

Картофель очистить и нарезать тонкими кружками. Грибы помыть, нарезать пластинами и обжарить.

Форму для запекания смазать сливочным маслом и уложить в нее кружки картофеля, затем грибы и так далее, слегка подсаливая каждый слой.

Сливки вскипятить с молоком. Чеснок мелко нарезать, слегка посыпать солью и растереть. Добавить чеснок в горячие сливки и снова довести их до кипения. Посолить, поперчить и приправить мускатным орехом.

Залить картофель, сверху посыпать тертым сыром. Форму накрыть фольгой и поставить в разогретую духовку на 45—50 минут при 180 °С.



Веррин с лососем

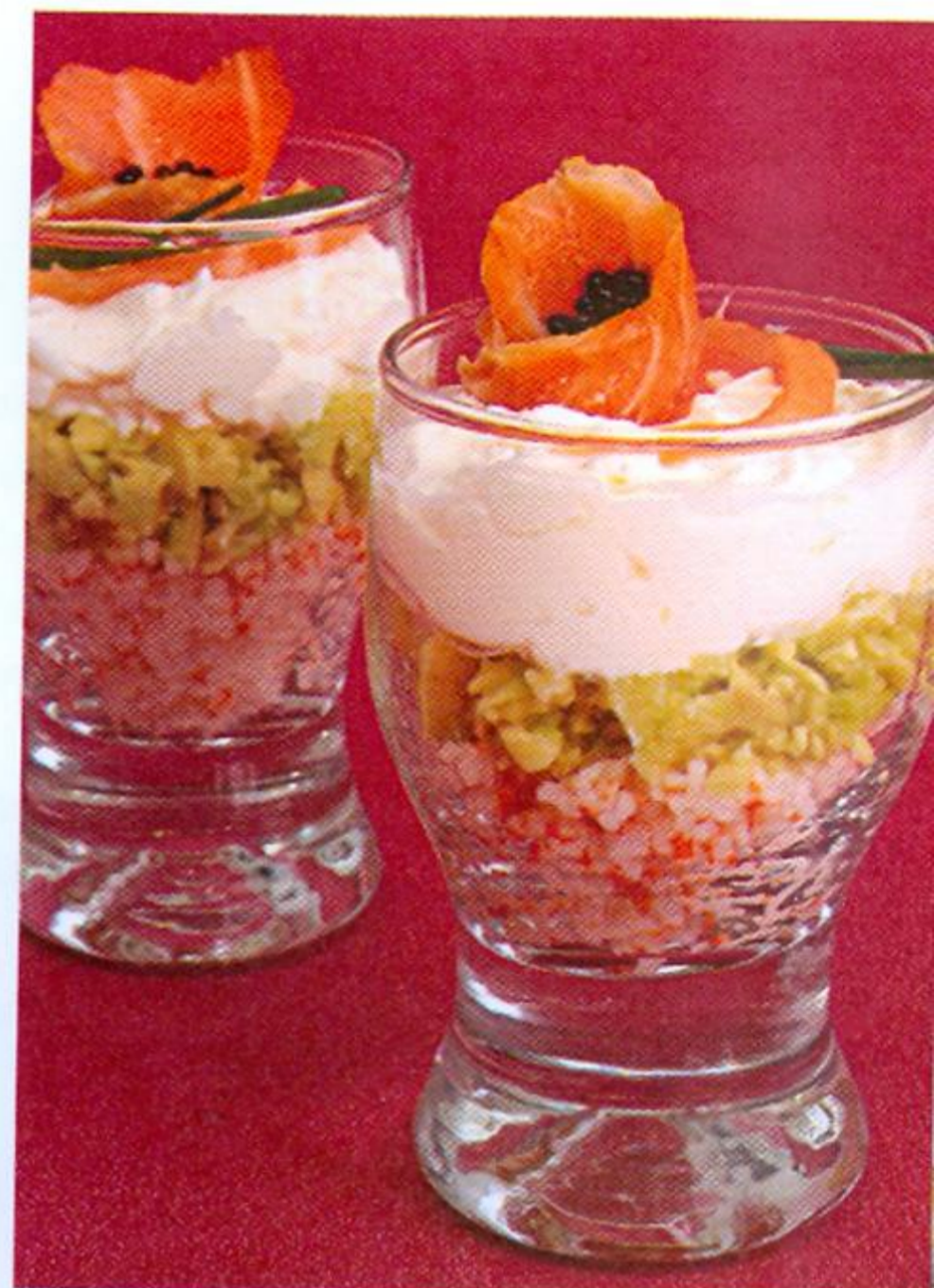
Ингредиенты:

- огурцы — 3 шт.;
- креветки — 150—200 г;
- сливочный сыр — 150 г;
- копченый лосось — 150 г;
- лимон — ½ шт.;
- зелень.

Огурцы очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками. Лосось мелко нарезать. Свежие креветки отварить в кипящей подсоленной воде 5 минут. Сыр размять ложкой до получения пасты. Лимон нарезать кружками, зелень мелко измельчить. Разложить в стаканчики ингредиенты таким образом:

- 1 слой — огурцы;
- 2 слой — лосось;
- 3 слой — сливочный сыр;
- 4 слой — креветки.

Украсить дольками лимона и зеленью. До подачи держать веррины в холодильнике.



Картофель «Анна»

Ингредиенты:

- картофель — 400 г;
- масло сливочное — 30 г;
- соль, черный молотый перец — по вкусу;

Картофель очистить и помыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и добавить соль. Варить 3—4 минуты с момента закипания воды.

Затем воду слить, картофель остудить и нарезать кружочками.

Сложить картофель в смазанные сливочным маслом формочки внахлест или в одну большую форму. Каждый слой посыпать перцем и солью.

Растопить сливочное масло и залить им картофель.

Запекать при 220 °C 45 минут до румяной корочки.





Рататуй

Ингредиенты:

- баклажан — 1 шт.;
- цукини — 2 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- сладкий болгарский перец — 2 шт.;
- помидоры — 3 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- орегано (душица) или петрушка, базилик — по пучку;
- соль, перец — по вкусу;
- маслины — $\frac{1}{4}$ стакана;
- оливковое масло.

Баклажаны, лук и помидоры нарезать кубиками, цукини — колечками, перец и чеснок — кусочками.

Обжарить лук с чесноком, добавить помидоры, через 2—3 минуты — перец и обжарить.

Добавить баклажаны и цукини. Нарезать крупно базилик и орегано, добавить их в сковороду и протушить. Посолить и посыпать перцем по вкусу. Украсить маслинами.



Запеченные помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты:

- помидоры — 12 шт.;
- оливки — 6 шт.;
- сливки — 200 мл;
- свежие грибы — 400 г;
- яйца — 6 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — по вкусу;
- черный молотый перец, соль — по вкусу;
- растительное масло;
- зелень — для украшения.

У помидор срезать верхушки и вынуть мякоть. Посолить помидоры внутри. Грибы с луком почистить, нарезать и обжарить. Добавить нарезанные кубиками вареные яйца, сливки, измельченный чеснок и перемешать.

Наполнить помидоры приготовленной начинкой и выложить в форму для запекания, смазанную маслом. Поместить в нагретую до 180 °С духовку и запекать в течение 15 минут. Переложить на блюдо, оформить зеленью и оливками.

Рататуй с картофелем

Ингредиенты:

- цукини — 2 шт.;
- баклажан — 1 шт.;
- зеленый, красный и желтый болгарский перец — по 1 шт.;
- картофель — 500 г;
- помидоры — 4 шт.;
- маслины и оливки — по 100 г;
- чеснок — 4 зубчика;
- оливковое масло — 250 мл;
- розмарин — 4 веточки;
- тимьян — 1 веточка;
- орегано — ½ пучка;
- лавровый лист — 3 шт.;
- соль, черный перец — по вкусу.

Картофель нарезать ломтиками и слегка обжарить. Баклажаны и болгарские перцы нарезать полукольцами, лук и цукини — кольцами. Измельчить чеснок. Добавить овощи к картофелю и обжарить 10 минут. Заправить розмарином, тимьяном, орегано и лавровым листом.

С помидор снять кожицу, разрезать на восемь частей и добавить в рататуй, тушить еще 10 минут. Перед подачей добавить оливки и маслины.



Этот довольно простой в приготовлении пирог во Франции считается национальной гордостью. Его подают на десерт и в дорогих ресторанах, и в провинциальных трактирах. Начинки для пирога и даже тесто бывают разными. Из десертных тартов пользуется популярностью яблочный, малиновый или вишневый пирог.



Французский тарт с тунцом

Ингредиенты:

- слоеное тесто — 250 г;
- горчица — ½ ч. ложки;
- тунец в собственном соку — 300 г;
- лимонный сок — 1 ч. ложка;
- яйца — 4 шт.;
- сливки — 250 мл;
- твердый сыр — 50 г;
- молоко — 250 мл;
- соль, черный перец — по вкусу.

Тесто тонко раскатать и выложить в круглую форму. Проколоть в нескольких местах вилкой. Смазать горчицей.

Из баночки с тунцом слить жидкость. Тунец размять вилкой и равномерно выложить на тесто. Полить лимонным соком.

Смешать яйца, молоко, сливки и тертый сыр. Посолить и поперчить. Залить этой смесью тесто.

Выпекать при 180 °С 35 минут.



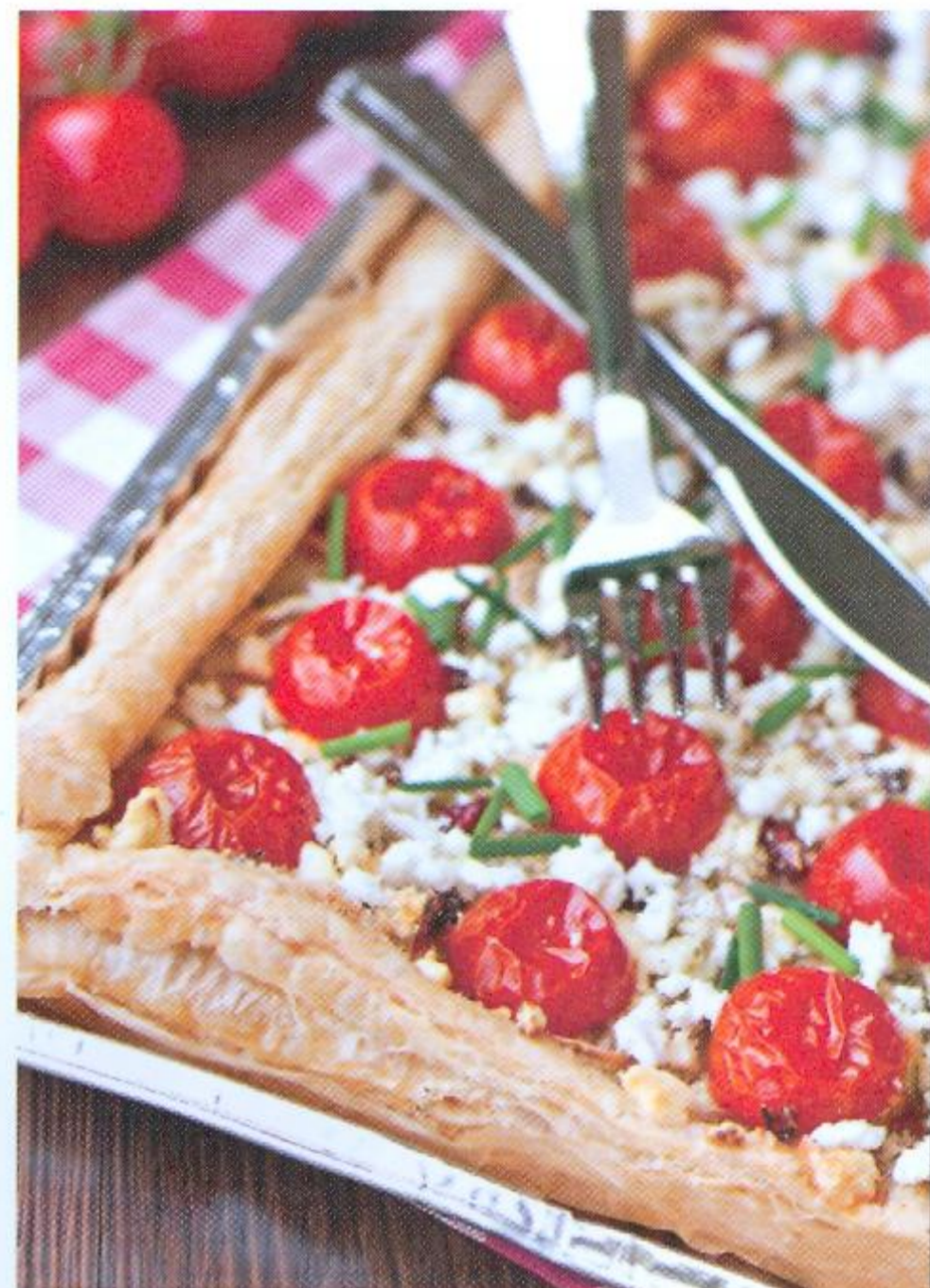
Март с черри и сыром

Ингредиенты:

- слоеное тесто — 250 г;
- лук-порей — 100 г;
- помидоры черри — 10 шт.;
- яйца — 2 шт.;
- жирные сливки — 200 мл;
- адыгейский сыр — 150 г;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Тесто тонко раскатать и выложить в круглую форму. Проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать при 200 °С в течение 10 минут

На полуготовое тесто выложить измельченный лук-порей, томаты-черри. Яйца смешать со сливками, добавить раскрошенный сыр, соль и перец, залить полученной смесью, сверху еще посыпать сыром и запекать при 200 °С около 30 минут.



Март с куриной печенью

Ингредиенты:

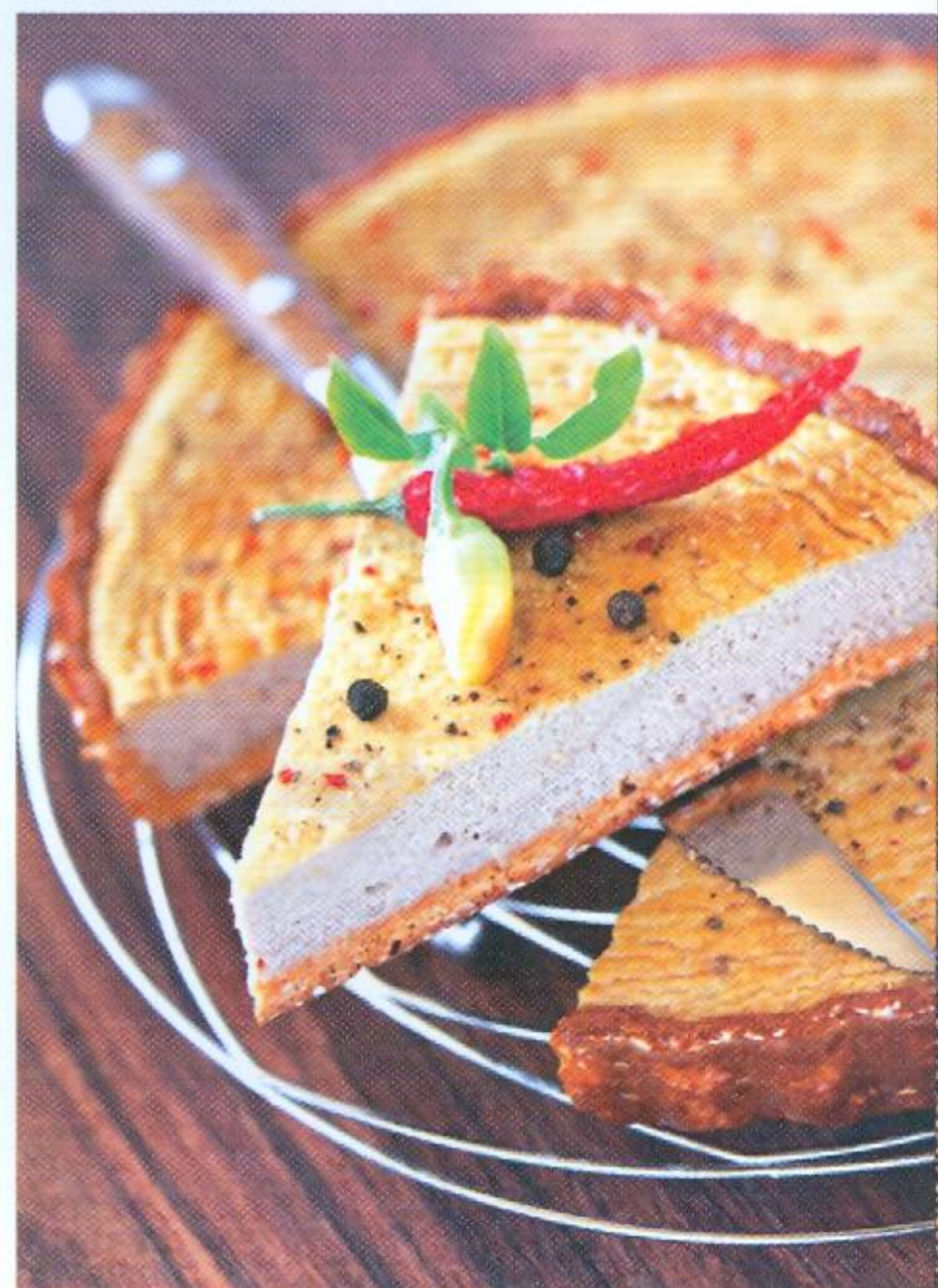
- | | |
|---------------------------|------------------------|
| • куриная печень — 500 г; | • твердый сыр — 100 г; |
| • слоеное тесто — 300 г; | • сливки — 100 мл; |
| • репчатый лук — 2 шт.; | • яйца — 2 шт.; |
| • сметана — 50 мл; | • соль — по вкусу. |

Печень промыть, порезать и обжарить вместе с нарезанным луком. Перемешать, посолить.

Сыр натереть. Добавить сливки, яйца. Перемешать.

Тесто раскатать, уложить в заранее подготовленную форму.

Положить куриную печень на тесто, сверху полить сливочной начинкой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 40—45 минут. После того как пирог подрумянится в духовке минут 15, можно его достать и смазать сверху небольшим количеством сметаны. Снова убрать в духовку до готовности.





Филе миньон с перечным соусом

Ингредиенты:

- вырезка говяжья — 400 г;
- перец черный молотый, соль — по вкусу;
- масло оливковое — 4 ст. ложки;
- помидоры черри — 2 шт.;
- тимьян свежий — 1 шт.;
- сливки (35 %) — 200 мл;
- сахар — по вкусу.

Куски говядины по 200 г с обеих сторон посыпать солью и перцем, смазать оливковым маслом и обжарить до образования корочки.

Затем запекать при 200 °С в течение 10—15 минут.

Сливки налить в сотейник, добавить перец, соль и сахар по вкусу и перемешать. Помешивая, выпарить на $\frac{1}{3}$.

Готовое мясо достать из духовки и выложить на тарелки. Полить перечным соусом, сверху на каждый кусок положить веточку тимьяна, сбоку — разрезанный пополам помидор черри.



Куриное фрикасе с грибами

Ингредиенты:

- куриные грудки — 2 шт.;
- сливки — 300 мл;
- консервированные шампиньоны — 150—200 г;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- мука — 1 ст. ложка;
- чеснок — 1—2 зубочка;
- сушеный тимьян — 1 щепотка;
- черный молотый перец, соль — по вкусу.

Куриные грудки порезать полосками и обжарить на сливочном масле.

Лук почистить и мелко порезать. Чеснок измельчить. Выложить овощи к курице и жарить до золотистого цвета. Посыпать мукой и залить 300 мл воды. Тщательно перемешать и посолить. Довести до кипения и влить сливки. Посыпать специями и тушить в течение 10 минут, периодически помешивая.

Грибы порезать небольшими кусочками. Выложить их в сковороду с мясом, перемешать и тушить до готовности примерно 1—2 минуты.

Кухня Парижа обычно видна туристу только в виде сэндвичей с ветчиной и сливочным маслом, круасанов или, как будто в противовес, сложнейших изделий «высокой кухни». Однако именно парижская кулинария считается наиболее полно отражающей все лучшие рецепты страны. Для нее характерно использование сливочного масла, майонеза и других соусов (в первую очередь «берси» из масла, лука-шалотта и белого вина), всевозможных трав и пряностей, а также «маседуана» — характерной смеси из овощей и шампиньонов.

Коронное блюдо настоящий парижанки — омлет. Недаром говорят, что для того, чтобы стать поваром, нужно сначала научиться печь именно омлет. Также широко известны сыры региона Иль-де-Франс, к которому собственно и относится Париж, в первую очередь брие и куломье, колбасы, капустный пирог с кремом и сладкие булочки.

Рестораны в современном понимании слова возникли в Париже незадолго до Французской революции. Слово «ресторан» долгое время применялось к плотным блюдам, мясным бульонам, а со второй половины XVIII века — к заведениям общественного питания.

В 1786 году вышло постановление парижского прево, разрешавшее поварам и рестораторам принимать посетителей до 23 (зимой) или до 24 часов (летом). Для зажиточных горожан вошло в привычку назначать деловые, а также и личные встречи не дома, а в ресторане.



Во Франции существует большое количество рецептов тушения куриного мяса в вине, в каждом винодельческом регионе имеется как минимум один собственный рецепт. Однако считается, что родиной этого блюда является Бургундия, поэтому петух в вине по-бургундски считается классическим рецептом кок-о-вен.



Кок-о-вен

Ингредиенты:

- курица — 1—1,3 кг;
- мука — $\frac{1}{2}$ стакана;
- морковь — 3 шт.;
- картофель — 6 шт.;
- шампиньоны — 250 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- чеснок — 3 зубчика;
- куриный бульон — 1,5 стакана;
- красное вино — 1,5 стакана;
- тимьян;
- лавровый лист — 2 шт.;
- черный перец, соль — по вкусу;
- сливочное масло — 1,5 ст. ложки.

Курицу нарезать на крупные куски. Обвалять в муке и обжарить с двух сторон. Картофель очистить и порезать на половинки. Грибы порезать. Морковь очистить и нарезать кусочками. К курице добавить бульон, вино, картофель, морковь, грибы, лук, чеснок, тимьян, соль, перец и лавровый лист, довести до кипения и тушить на слабом огне до готовности. Смешать сливочное масло с 3 ст. ложками муки. Вмешать немного бульона. Прибавить огонь и опять довести до кипения, небольшими порциями ввести масло с мукой, размешать. Тушить курицу еще 3—5 минут.

Буф буриньон

Ингредиенты:

- мякоть говядины — 1 кг;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 2—3 зубчика;
- сухое красное вино — 0,5 л;
- говяжий бульон — 0,5 л;
- шампиньоны — 300 г;
- букет гарни (петрушка, тимьян, лавровый лист);
- мука — 2 ст. ложки.

Говядину помыть, просушить и нарезать крупными кусками. Обвалить в муке и обжарить на оливковом масле. Мясо переложить в чугунок, а на этом же масле обжарить нарезанные лук, чеснок и морковь. Для букета гарни связать вместе кулинарной нитью 2 лавровых листа, 2 веточки петрушки и 2 веточки тимьяна.

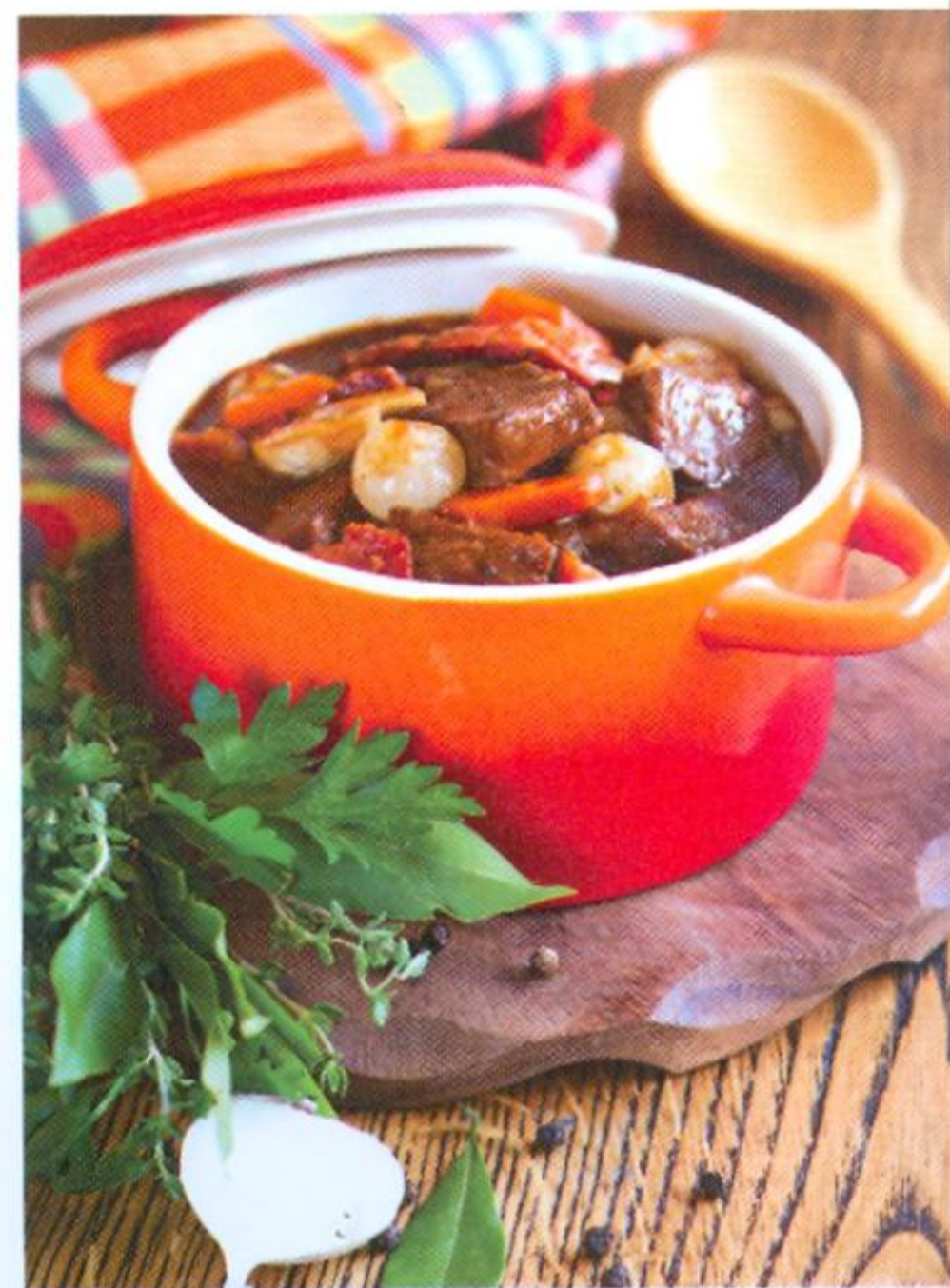
Соединить мясо с овощами, добавить вино и бульон, не солить. Положить сверху букет гарни. Поставить на слабый огонь и тушить 3 часа. Через 2,5 часа достать мясо из бульона, пюрировать морковь и лук. Вернуть мясо. Грибы нарезать, обжарить, добавить к мясу, посолить и тушить еще минут 15. Букет гарни можно удалить.

Курица по-охотничьи

Ингредиенты:

- масло оливковое — 3 ст. ложки;
- лук репчатый — 1 шт.;
- чеснок — 3 зубчика;
- стебель сельдерея — 1 шт.;
- панчетта — 150 г;
- грибы — 125 г;
- голень куриная — 4 шт.;
- бедра куриные — 4 шт.;
- вермут сухой — 90 мл;
- сахар коричневый — ¼ ч. ложки;
- помидоры консервированные — 800 г;
- орегано — 1 веточка;
- розмарин свежий — 1 стебель;
- лавровый лист — 1 шт.;
- специи — по вкусу.

В половине масла обжарить нарезанные лук, чеснок и сельдерей. Добавить нарезанные панчетту и грибы, обжарить и выложить на тарелку. В оставшемся оливковом масле слегка подрумянить голень и бедра, посыпать специями. Добавить вермут и готовить до испарения вермута. Положить помидоры, сахар, орегано, розмарин, лавровый лист и 75 мл холодной воды. Довести до кипения и добавить смесь с панчеттой, тушить 20 минут. Приправить травами и специями.





Утка в апельсиновом соусе

Ингредиенты:

- грудка утиная — 2 шт.;
- соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- перец черный молотый — по вкусу;
- сахар — 3 ч. ложки;
- апельсины — 4 шт.;
- вино белое сухое — 175 мл;
- бульон куриный — 175 мл;
- соус соевый — 8 ст. ложек.

Грудки посолить, приправить перцем и оставить мариноваться.

С 2 апельсинов снять цедру. Из всех апельсинов выдавить сок. Смешать сок и цедру с куриным бульоном и вином. Смесь довести до кипения и добавить сахар, держать до загустения.

Утиные грудки уложить кожей вниз и жарить на одной стороне около 15—20 минут. Затем слить жир из сковороды и добавить часть соевого соуса, перевернуть грудки и полить шкурку соевым соусом сверху. Подержать грудки на медленном огне в течение 2—3 минут. Затем вынуть из сковороды, разрезать каждую вдоль пополам, выложить в сковороду с карамелизовавшимся соусом и прогреть.



Котлета натуральная на кости

Ингредиенты:

- корейка с косточкой — 150 г;
- соус соевый — 5 г;
- соус вотчестер — 5 г;
- сок 1 лимона;
- лук репчатый — 1 шт.;
- масло растительное — 20 г;
- помидор — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- перец сладкий — 2 шт.;
- мука — 10 г;
- молоко — 50 мл;
- масло растительное — 20 г;
- соль, черный перец — по вкусу.

для соуса:

- лук репчатый — 1 шт.;

Корейку мариновать в смеси соевого соуса, соуса вотчестер, сока лимона с добавлением мелко нарезанного лука в течение 20 минут. Корейку обжарить с обеих сторон до полуготовности, довести до готовности в духовке. Приготовление соуса: лук, помидоры и сладкий перец мелко нарезать и обжарить. Добавить чеснок, муку, молоко, взбить в блендере и прогреть в течение 3 минут.

Казуле

Ингредиенты:

- фасоль консервированная — 1 банка;
- колбаски охотничьи — 3 шт.;
- бекон — 125 г;
- грудка утиная или куриная — 1 шт.;
- чеснок — 3 зубчика;
- лук — 1 шт.;
- консервированные резаные помидоры — 300 г;
- масло оливковое — 2 ст. ложки.

В масле обжарить колбаски со всех сторон в течение 5 минут.

Вынуть их из сковороды и положить туда кусочки грудки и ломтики бекона. Обжарить со всех сторон.

Добавить порезанные лук и чеснок и готовить еще 5 минут. Разрезать каждую колбаску на четыре кусочка и положить обратно в кастрюлю, затем добавить фасоль, помидоры, соль и перец.

Довести до кипения и готовить на маленьком огне 15—20 минут, пока жидкость слегка не выпарится.



В конце XVI века на свет появился террин под названием «Парижская страсть», главной составляющей которого стали... соловьиные язычки. На поимку несчастных пернатых были брошены все королевские птицеводы, поскольку на приготовление одной порции «Страсти» требовалось не менее двадцати соловьиных язычков.



Террин по-крестьянски

Ингредиенты:

- базилик (нарезанный) — 3 ст. ложки;
- масло оливковое — 1 ст. ложка;
- коньяк — 2 ст. ложки;
- свиной фарш — 250 г;
- говяжий фарш — 250 г;
- перец черный, соль — по вкусу;
- кориандр (молотый) — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- лук репчатый — 1 шт.;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- печень телячья — 100 г;
- шпик — 100 г;
- лавровый лист — 2 шт.

Часть базилика смешать с оливковым маслом, коньяком, фаршем и отставить на 2 часа. Затем перемешать с солью, черным перцем, кориандром. Обжарить нарезанный лук на сливочном масле и перемешать с фаршем. Печень нарезать. Выложить форму ломтиками шпика, затем половину фарша, печень, посыпать оставшимся базиликом. Выложить остальной фарш, сверху лавровые листья, шпик. Накрыть фольгой и сделать проколы. Поставить в форму для запеканок, наполовину заполненную горячей водой. Запекать при 160 °C до готовности.

Террин из печени

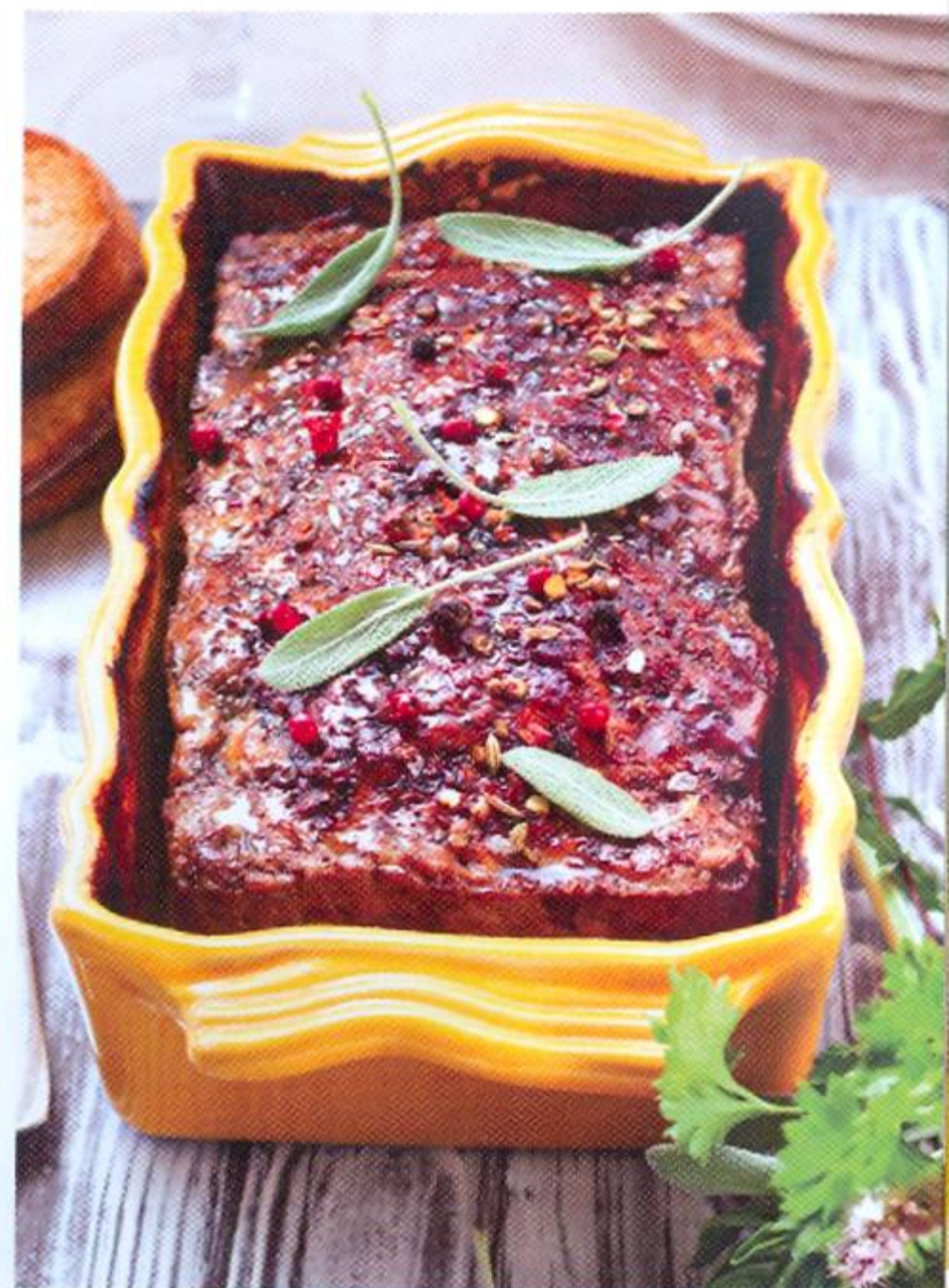
Ингредиенты:

- свиная печень — 500 г;
- свинина — 250 г;
- шпик — 350 г;
- коньяк — 50 г;
- яйцо — 1 шт.;
- копченый шпик — 50 г;
- зелень петрушки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- лавровый лист, черный перец, тимьян, чеснок, соль — по вкусу.

Печень, свинину и шпик пропустить через мясорубку, перемешать с измельченным чесноком, зеленью, пряностями. Добавить коньяк, нарезанный репчатый лук, яйцо, вымешать.

Все выложить в форму, сверху уложить лавровый лист, ломтики шпика, накрыть крышкой. Поставить в форму для запеканок, наполовину заполненную горячей водой.

Запекать при 160 °С до готовности.



Овощной террин

Ингредиенты:

- баклажаны — 100 г;
- цукини — 125 г;
- перец болгарский — 90 г;
- морковь — 75 г;
- сыр пармезан — 50 г;
- желатин листовой — 20 г;
- бульон овощной — 100 мл;
- соус томатный — 150 г;
- масло растительное для фритюра — 150 г;
- соль, черный перец — по вкусу.

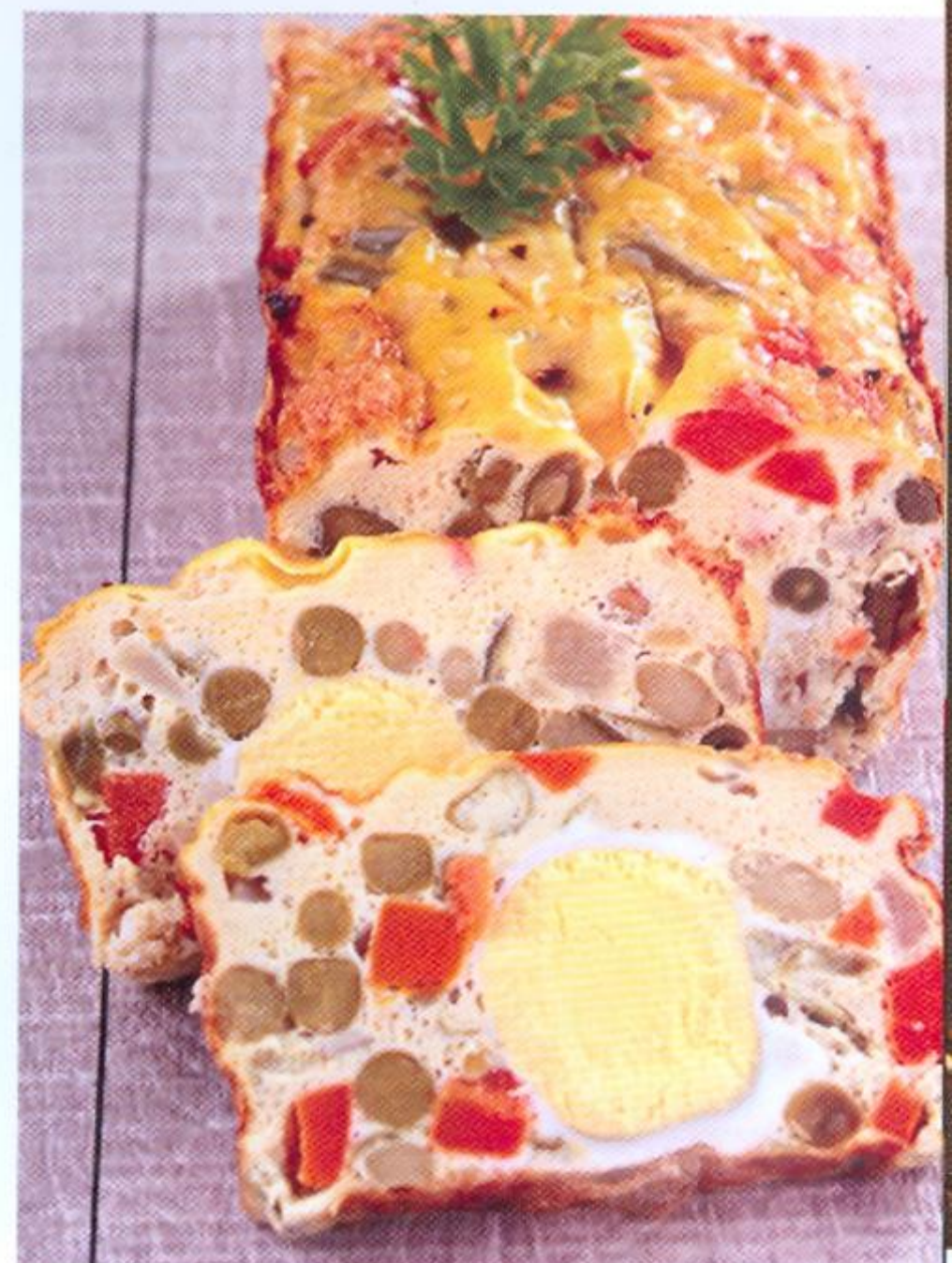
Все овощи нарезать и обжарить во фритюре.

Приготовить соус: смешать размоченный желатин, овощной бульон и томатный соус.

Выложить дно формы обжаренными во фритюре ломтиками цукини, смазать их соусом и посыпать тертым пармезаном. Затем добавить морковь, баклажаны, сладкий перец. Каждый смазывать соусом и посыпать пармезаном.

Поставить террин в холодильник на несколько часов, чтобы блюдо застыло.

Перед подачей перевернуть форму и выложить готовый террин на тарелку.





Кролик в сметане

Ингредиенты:

- тушка кролика — 1 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- репчатый лук — 2 шт.;
- сметана — 400 мл;
- чернослив без косточек — 250—300 г;
- черный молотый перец — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- растительное масло.

Тушку кролика разрезать на части и залить на 2—3 часа холодной водой. Затем мясо промыть и варить около 5 минут. После чего воду слить, а мясо остудить. Посолить каждый кусочек, поперчить и обжарить.

Лук и морковь нарезать и обжарить на другой сковороде.

Кролика сложить в жаровню, сверху выложить слой обжаренных овощей. Посолить и поперчить. Залить горячей водой, положить промытый чернослив и тушить 30 минут. Затем добавить сметану и тушить еще 30 минут. Подавать в горячем виде.



Волованы с семгой

Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 500 г;
- сливочный сыр — 150 г;
- творожный сыр — 100 г;
- лимон — ½ шт.;
- филе слабосоленой семги — 200 г;
- яйца;
- зелень — для украшения.

Готовое слоеное тесто раскатать в пласт толщиной около 5 мм. Вырезать четное количество кружков и смазать взбитым яйцом. В половине вырезанных кружочков вырезать круглую серединку диаметром поменьше. Выложить на целые кружочки теста кружочки с отверстиями и смазать яйцом. Поместить в нагретую до 180 °С духовку и запекать около 15—20 минут.

Сыры хорошо взбить. Добавить тертую лимонную цедру и лимонный сок. Еще раз взбить и наполнить полученным кремом выпеченные и остывшие волованы. Затем разложить по кусочку слабосоленой семги и зелень.

На каждый волован сверху положить одно заранее приготовленное яйцо-пашот.

Кролик, тушеный в вине

Ингредиенты:

- кролик — 1,5 кг;
- лук репчатый — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- лук-порей — 1 шт.;
- масло подсолнечное — 3 ст. ложки;
- кориандр сухой — 2 ч. ложки;
- орегано сухой — 1 ч. ложка;
- помидоры — 3 шт.;
- вино белое сухое — 500 мл;
- перец черный молотый, соль — по вкусу;
- чеснок — 2 зубчика.

Лук нарезать полукольцами, а морковь кружочками. Белую часть лука-порея порезать тонкими кольцами. В большой кастрюле разогреть растительное масло, добавить кориандр и орегано — прогреть все 1—2 минуты. Затем добавить овощи и хорошо все перемешать. Выложить в кастрюлю нарезанного кролика, влить вино и оставить на 30 минут. Помидоры крупно порезать. В кастрюлю добавить помидоры и немного воды, чтобы кролик чуть-чуть был покрыт жидкостью. Тушить на медленном огне 1 час. За 5 минут до выключения добавить чеснок, порезанный дольками.



Чем отличается французский ресторан от русского?
Во французском видно, как люди едят, и слышно, как люди говорят; в русском — видно, как люди говорят, и слышно, как люди едят.



Соус «Бешамель»

Ингредиенты:

- сливочное масло — 3 ст. ложки;
- мука — 2 ст. ложки;
- молоко — 2 стакана;
- черный молотый перец — по вкусу;
- соль — по вкусу.

Сливочное масло растопить, добавить муку и перемешать до однородности. Затем, постоянно помешивая, влить небольшими порциями теплое молоко. Варить в течение 1—2 минут до загустения. Посолить и поперчить по вкусу.

Готовый соус снять с огня, процедить и переложить в соусник. Сверху можно положить кусочки сливочного масла, чтобы на поверхности не образовалась пленочка.



Соус голландский

Ингредиенты:

- масло сливочное — 150 г;
- яйца — 3 шт.;
- вода — 1 ст. ложка;
- сок лимонный — 1 ст. ложка;
- соль — щепотка.

Поделить масло на 3 куса — 2 маленьких и 1 большой. Большой кусок растопить.

Взбить желтки с лимоном, водой и солью.

Добавить маленький кусок масла, поставить на водяную баню, взбить, пока желтки не загустеют, и соус не станет кремообразным.

Снять кастрюлю с огня, добавить второй маленький кусок масла, взбить.

Понемногу вливать растаявшее масло, не переставая взбивать. Крем должен стать густым, как жирные сливки. Посолить, поперчить и добавить лимонный сок.



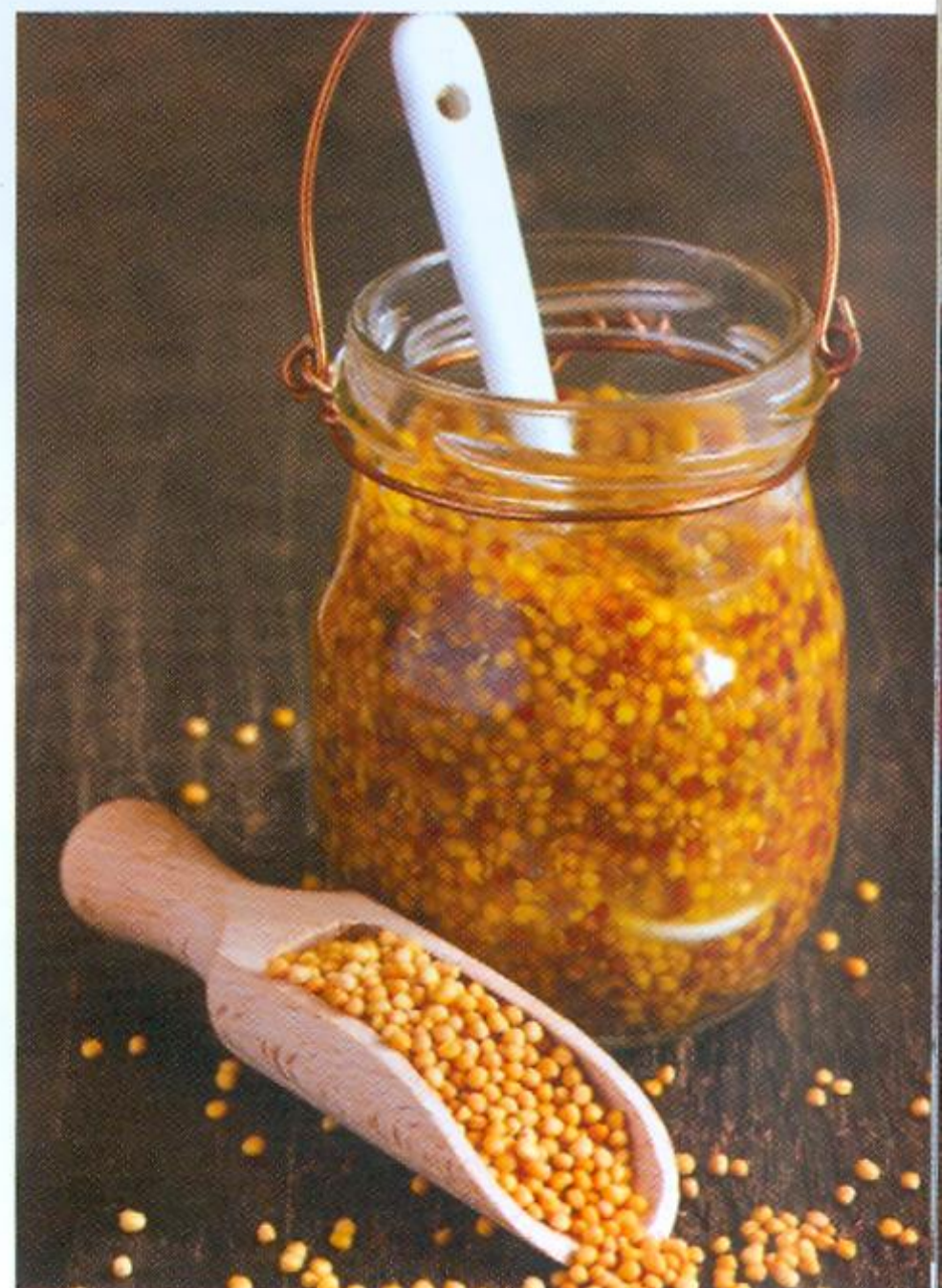
Дижонская горчица

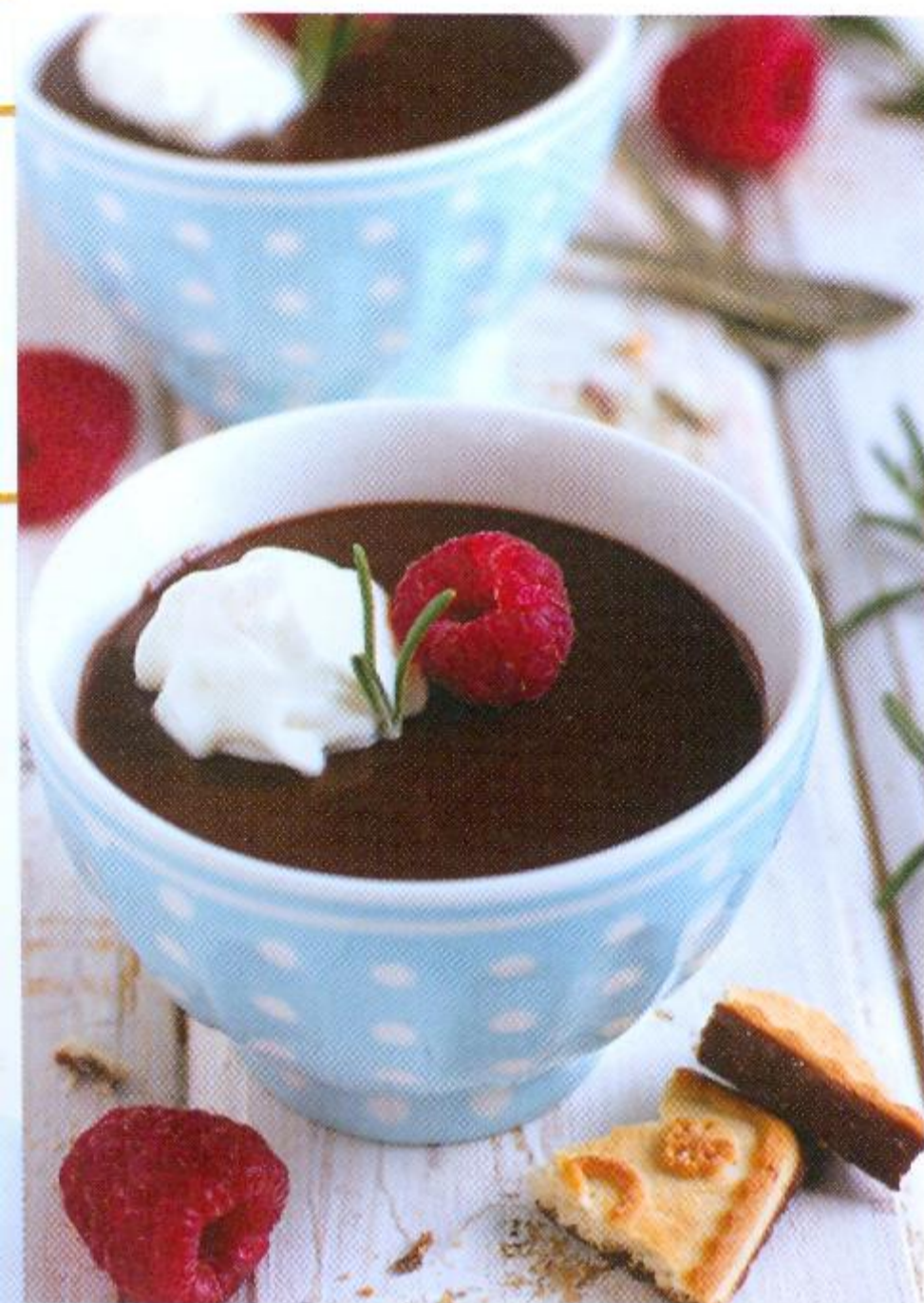
Ингредиенты:

- горчица сухая — 50 г;
- вино белое сухое — 1 стакан;
- мед — 1 ст. ложка;
- лук репчатый — 1 шт.;
- чеснок — 1 зубчик;
- соль — 1 ч. ложка;
- масло растительное — 1 ч. ложка;
- соус табаско — по вкусу.

Нарезанный лук, вино, мед и измельченный чеснок положить в кастрюлю и варить 5—7 минут на слабом огне. Затем остудить и процедить. Добавить горчицу и взбить. Влить масло, табаско (несколько капель), посолить и размешать. Варить на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения.

Охладить и поставить в холодильник.





Шоколадный мусс

Ингредиенты:

- черный шоколад — 225 г;
- сливочное масло — 20 г;
- сахарная пудра — 100 г;
- вода — 4—5 ст. ложек;
- яйца — 3 шт.

Сливочное масло и шоколад растопить на водяной бане. 50 г сахарной пудры смешать с водой и сварить густой сироп.

Желтки взбить, добавить сахарный сироп и взбивать, пока масса не побелеет. Остывший растопленный шоколад смешать с желтками.

Охлажденные белки взбить в крепкую пену и всыпать вторую половину сахарной пудры. Добавить взбитые белки в шоколадную массу и перемешать.

Готовый мусс переложить в креманки и поставить в холодильник на 3—5 часов.



Шоколадное суфле

Ингредиенты:

- темный шоколад — 140 г;
- сахар — $\frac{1}{3}$ стакана;
- яичный желток — 3 шт.;
- яичный белок — 6 шт.;
- соль — 1 щепотка;
- взбитые сливки — по вкусу;
- сливочное масло.

Шоколад растопить, ввести яичные желтки и перемешать.

Взбить в крепкую пену яичные белки с добавлением соли. Не прекращая взбивания, ввести сахар. Затем переложить яичные белки в шоколадно-желтковую массу и перемешать.

Формочки смазать маслом и посыпать небольшим количеством сахара. Выложить в формочки шоколадную массу и провести по краям каждой формочки острым ножом. Это даст возможность суфле легко подняться.

Выпекать при 180—200 °С около 25 минут. Подать на стол, украсив взбитыми сливками.



Франсуа Мессьяло, повар, с чьим именем связан этот рецепт, служил разным представителям королевской семьи, в частности Людовику XIV и его племяннику Филиппу II. В книге «Королевский и городской новый шеф-повар» Мессьяло описал блюда, приготовленные им для высокопоставленных гостей. Эта книга была переведена на английский язык и использовалась в течение многих лет после смерти автора.

Крем-брюле с карамелью

Ингредиенты:

- молоко — 900 мл;
- корица — 1 палочка;
- цедра 2 лимонов;
- экстракт ванильный — 1 ст. ложка;
- мука — 2 ст. ложки;
- яйца — 6 шт.;
- сахар — 225 г.

Вскипятить 700 мл молока, добавить палочку корицы, цедру лимонов и ваниль. Уменьшить огонь и варить еще 5 минут.

Взбить половину оставшегося молока с яичными желтками, а вторую половину — с мукой.

Слить молоко в чистую кастрюлю и, помешивая, добавить молоко с яйцом и молоко с мукой, всыпать 100 г сахара. Варить, постоянно помешивая, пока крем не загустеет.

Разлить крем-брюле по вазочкам и оставить остужаться примерно на 1 час.

Для карамели. Оставшийся сахар поместить в кастрюлю и, помешивая, держать на маленьком огне, пока он весь не расплавится. Разлить карамель по формочкам (поверх крема) и оставить на 5 минут до затвердения.



Сегодня слово «фондю» мало у кого вызывает недоумение. После довольно продолжительного периода забвения это блюдо снова в моде. Превратившись в 50-е годы из обычного процесса приема пищи в своего рода ритуал, сближающий людей, в 70-х годах фондю вновь оказалось на пике популярности со своей шоколадной интерпретацией.

Идея родилась сама собой: кусочки сыра сложили в котел, добавили вино, немного муки и подогрели все это на огне в котелке из тяжелой глины или эмалированного чугуна (саquelon), размешивая деревянной лопаткой. Получилась вкусная и необычайно сытная смесь, в которую можно было обмакивать кусочки хлеба. Вряд ли в те далекие времена можно было предположить, что изобретение, получившее название «фондю» (от французского слова *fondre* — таять), со временем превратится в самый настоящий ритуал.



Шоколадное фондю

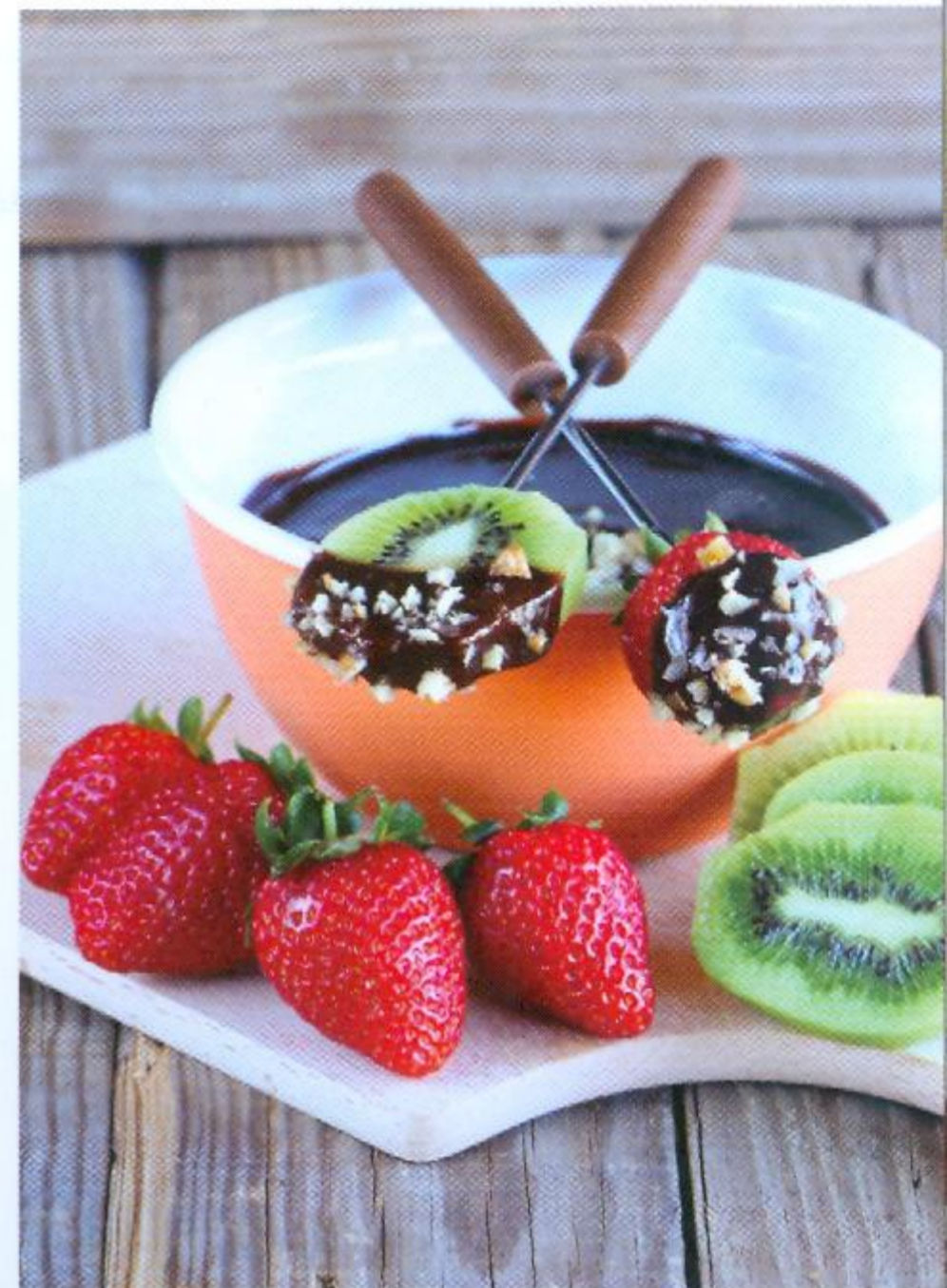
Ингредиенты:

- черный шоколад — 200 г;
- сливки — 180 г;
- ванильный сахар — по вкусу;
- фрукты — по вкусу.

Шоколад поломать на кусочки и положить в кастрюльку. Добавить сливки и ванильный сахар по вкусу. Все перемешать, поставить на водяную баню и готовить, постоянно помешивая, до полного растворения шоколада.

Перелить готовый шоколад в фондюшницу, поставить на подставку и зажечь свечу.

Подать с ломтиками фруктов и длинными вилками для фондю.



Шоколадные трюфели

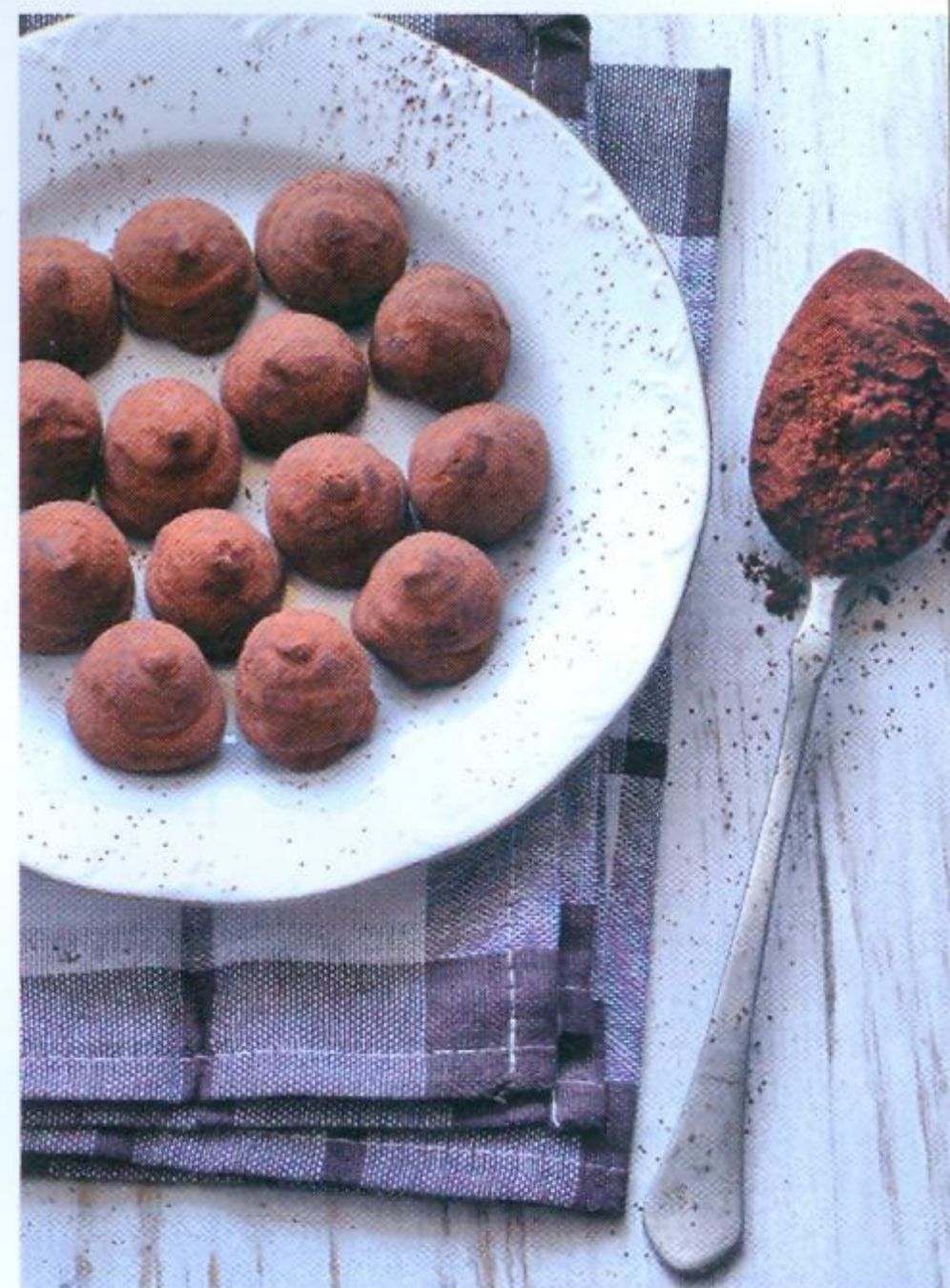
Ингредиенты:

- сухое молоко — 200 г;
- какао — 50 г;
- сахар — 250 г;
- сливочное масло — 200 г;
- вода — 100 мл;
- какао — для украшения.

В кастрюльку влить воду, добавить сахар и довести до кипения. Добавить масло и готовить, пока масса не начнет густеть.

Смешать сухое молоко и какао, влить маленькими порциями подогретую масляную массу и перемешивать так, чтобы получилась рыхлая сыпучая масса.

Теперь из этой массы сформировать шарики и обкатать шоколадные трюфели в какао.



Когда у меня в жизни большие неприятности, я себе отказываю буквально во всем, кроме вкусной еды и хороших напитков.

Оскар Уайлд



Яблочный тарт-татен

Ингредиенты:

- яблоки — 4 шт.;
- масло сливочное — 50 г;
- сахар — 200 г;
- сметана — 200 г;
- мука — 150 г;
- яйца — 2 шт.;
- разрыхлитель — 5 г;
- соль — по вкусу.

Яблоки очистить, нарезать и обжарить на сковороде со сливочным маслом и 100 г сахара.

Для теста в миске смешать сахар, муку, сметану, яйца, разрыхлитель и щепотку соли.

Переложить яблоки в огнеупорную форму, сверху влить тесто и поставить в заранее разогретую до 180 °С духовку.

Готовить 30 минут.



Клафутти с вишней

Ингредиенты:

- яйца — 4 шт.;
- сахар — 200 г;
- сметана — 170 г;
- молоко — 50 мл;
- мука — 250 г;
- сода — 1 ч. ложка;
- вишни без косточек — 200 г;
- сок половины лимона;
- соль — щепотка;
- сахарная пудра — по вкусу;
- сливочное масло.

Отделить белки от желтков и поставить в холодильник. Желтки взбить с сахаром в легкую пену. Сметану смешать с содой и оставить на 10 минут, переложить к взбитым желткам, перемешать и добавить молоко и сок половины лимона. Затем всыпать просеянную муку.

Яичные белки взбить в пену и, постоянно перемешивая, переложить в тесто.

Форму для выпекания смазать сливочным маслом и равномерным слоем выложить вишни, затем тесто и выпекать при 200 °С в течение 30 минут.

Готовый и остывший пирог посыпать сахарной пудрой и подать на стол.



Клафутти с инжиром

Ингредиенты:

- кокосовое молоко — 1 стакан;
- мука — 100 г;
- коричневый сахар — 50 г;
- яйца — 2 шт.;
- инжир — 2—3 шт.;
- банан — 1 шт.;
- сливочное масло — 20 г.

Духовку разогреть до 180 °С. Формочки смазать сливочным маслом. Муку смешать с сахаром, добавить по одному яйца, перемешать. Постепенно влить молоко и снова перемешать.

Инжир разрезать на 8 частей, банан нарезать кружочками. Часть фруктов выложить в формочки, разлить по формочкам тесто, сверху выложить оставшиеся фрукты.

Выпекать клафутти при 200 °С 20—25 минут.





Миндальные круассаны

Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 500 г;
- миндаль — 50 г;
- сахар — 50 г;
- яичный желток — 1 шт.;
- сливочное масло — 30 г;
- молоко — для смазывания.

Миндаль измельчить, добавить сахар и сливочное масло, взбить. Добавить яичный желток и размешать массу до однородности. Тесто раскатать и разрезать на треугольники.

На каждом треугольнике с широкой стороны сделать надрез. Выложить ближе к широкому краю по одной чайной ложке начинки. Свернуть треугольники в плотные рулетики. Выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой. Разложить на него круассаны и смазать их молоком. Выпекать при 180 °С до готовности.



Круассаны с ветчиной и сыром

Ингредиенты:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| • готовое слоеное бездрожжевое тесто — 250 г; | • мука — ½ ч. ложки; |
| • ветчина — 180 г; | • острая горчица — 1 ст. ложка; |
| • твердый сыр — 60 г; | • сметана — 3 ст. ложки; |
| • репчатый лук — 1 шт.; | • растительное масло — 2 ст. ложки; |
| | • яичный желток — для смазывания. |

Лук измельчить и обжарить. Добавить муку и перемешать. Переложить в миску, добавить горчицу и сметану, перемешать. Ветчину нарезать.

Тесто раскатать и разрезать на 8 треугольников, смазать приготовленным луковым кремом. Выложить на каждый треугольник ветчину. Свернуть каждый треугольник в рулетик и выложить на застеленный промасленной бумагой противень.

Смазать каждый круассан яичным желтком и выпекать при 180 °С до готовности.

Круассаны с джемом

Ингредиенты:

- вода — $\frac{1}{2}$ стакана;
- дрожжи сухие — 5 г;
- любой фруктовый джем — 150 г;
- яйцо — 1 шт.;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- мука — 1 стакан;
- сахар — 2 ст. ложки.

Муку смешать с сахаром и дрожжами. Добавить сливочное масло, влить теплую воду и вымесить эластичное тесто. Отставить на 30 минут. Затем еще раз вымесить тесто, раскатать и нарезать треугольниками.

Положить на основание каждого немного начинки. Свернуть треугольники рулетиком. Выложить круассаны на противень, накрытый листом пергамента, и дать постоять 10—15 минут. Круассаны смазать слегка взбитым яйцом и выпекать при 200 °С 15 минут.



Официальная история профитролей началась в середине XVI века, когда был впервые записан рецепт кулинарного изделия. Считается, что профитроли появились гораздо раньше. Однако по основной версии профитроли придумал итальянец по имени Попеллини, который был одним из поваров, переехавших во Францию из Италии вместе с королевой Екатериной Медичи.



Профитроли

Ингредиенты:

- вода — 1 стакан;
- сливочное масло — 200 г;
- яйца — 4 шт.;
- соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- мука — 1 стакан;
- сгущенное молоко — 100 г;
- сливочное масло — для смазывания.

Смешать воду, 100 г сливочного масла и соль, нагреть до кипения. Затем снять с огня и всыпать, постоянно помешивая, просеянную муку. Слегка остудить и, продолжая мешать, ввести по одному яйца.

Из теста выложить чайной ложкой на смазанный сливочным маслом противень небольшие шарики и выпекать при 180 °C 25—30 минут, не открывая духовку первые десять минут.

Для крема смешать сгущенное молоко со 100 г размягченного сливочного масла до однородности.

Готовые профитроли остудить, сделать небольшие надрезы и наполнить при помощи кондитерского шприца приготовленным кремом.



Печенье «Маглен»

Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- сахар — 110 г;
- ванильный сахар — 10 г;
- мука — 150 г;
- разрыхлитель — 5 г;
- цедра 1 лимона;
- сливочное масло — 130 г.

Сливочное масло растопить и остудить. Муку смешать с разрыхлителем. Цедру лимона натереть на мелкой терке.

Яйца, обычный и ванильный сахар взбить. В полученную массу добавить подготовленную муку и цедру лимона. Тщательно перемешать, добавляя небольшими частями сливочное масло.

Приготовленное тесто поставить на 2 часа в холодильник. После чего разложить в формочки-мадленки, поставить в нагретую духовку и выпекать при 200 °С около 8—10 минут.



Шоколадное печенье «Маглен»

Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- сахар — 115 г;
- порошок для выпечки — 1 ч. ложка;
- мука — 90 г;
- какао — 25 г;
- цедра 1 лимона;
- ванильный экстракт — ½ ч. ложки;
- соль — щепотка;
- сливочное масло — 120 г.

Разогреть духовку до 200 °С. Взбить яйца с сахаром до густой консистенции. В миску просеять муку, порошок для выпечки и какао. Добавить цедру. Затем пересыпать сухие ингредиенты в яично-сахарную массу. Тщательно перемешать. Добавить сливочное масло и перемешать до однородной консистенции. Переложить тесто в формочки. Выпекать 12 минут. Дать остыть на решетке.





Эклеры

Ингредиенты:

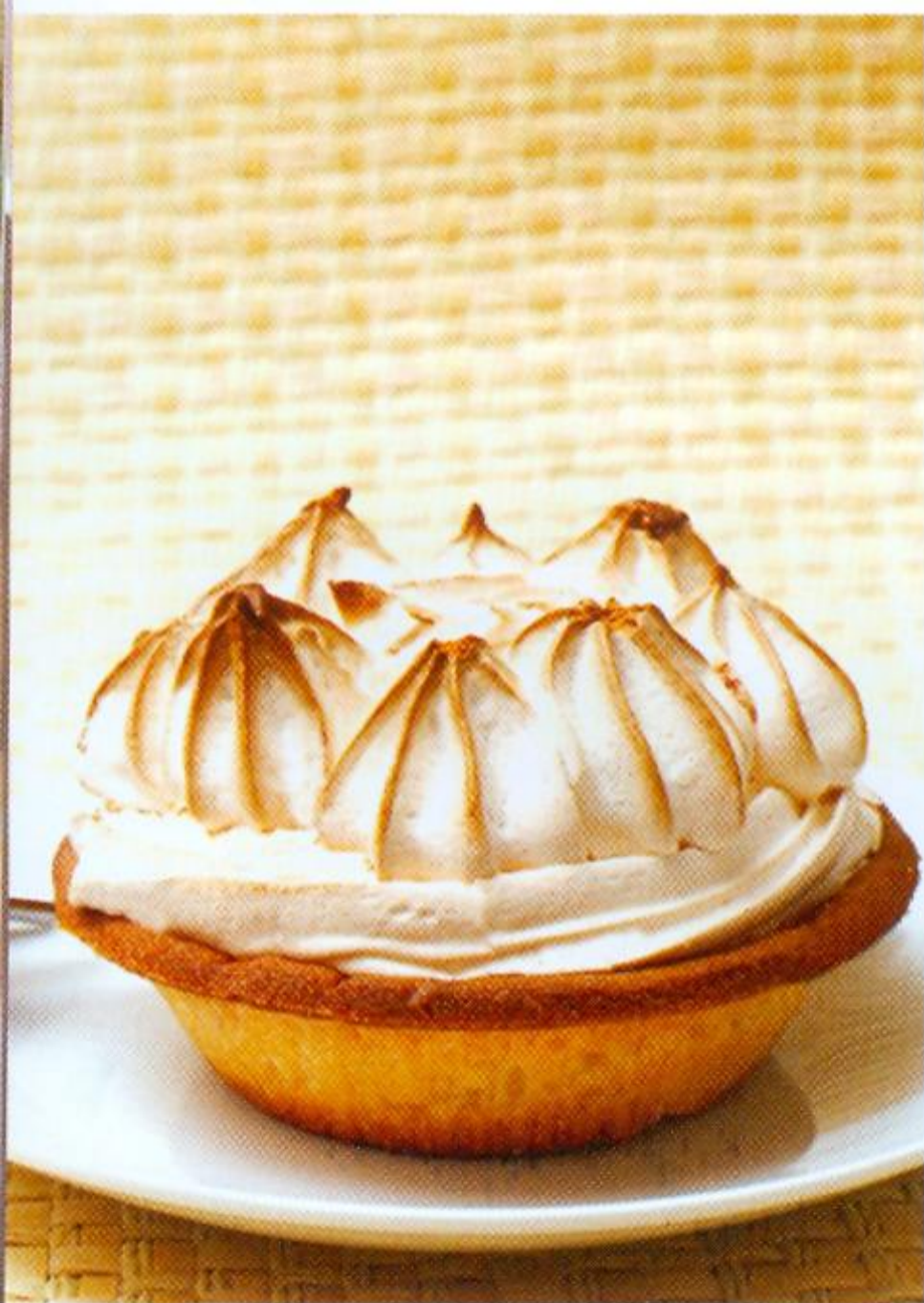
- яйца — 4 шт.;
- мука — 180 г;
- соль — ½ ч. ложки;
- сливки — 200 мл;
- вода — 250 мл;
- молоко — 350 мл;
- крахмал — 30 г;
- сахар — 65 г;
- сливочное масло — 175 г;
- ванильный сахар — 10 г;
- черный шоколад — 100 г.

В горячую воду добавить 100 г сливочного масла, соль и довести до кипения. Затем всыпать муку, перемешать и остудить. Потом добавить по одному яйца, постоянно помешивая.

Противень смазать растительным маслом, присыпать мукой и выложить тесто в виде трубочек длиной около 10 см. Выпекать при 180 °С 30—40 минут.

Для крема: молоко вскипятить, добавить часть сахара и перемешать. Растворить крахмал в молоке, добавить оставшееся молоко, размешать и остудить. 75 г сливочного масла растереть с оставшимся сахаром, добавить ванильный сахар, перемешать и добавить в молочную смесь. Сливки взбить и добавить в крем.

Готовые эклеры наполнить заварным кремом с помощью кондитерского шприца. Растопить шоколад и полить каждый эклер.



Пирожное «Безе»

Ингредиенты:

- охлажденные яичные белки — 4 шт.;
- сахарная пудра — 1 стакан.

Белки хорошо взбить, постепенно всыпая сахарную пудру.

Приготовленную белковую массу выложить ложкой на застеленный пергаментной бумагой противень, формируя пирожные.

Выпекать при 70—80 °С 1,5—2,5 часа. В течение этого времени духовку открывать нельзя.

Испеченное пирожное аккуратно снять с бумаги, полностью остудить.

Кокосовые макаруны с шоколадом

Ингредиенты:

- масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сахар — $\frac{3}{4}$ стакана;
- соль — щепотка;
- цедра апельсина — 2 ч. ложки;
- кокосовая стружка — 680 г;
- яйца — 3 шт.;
- шоколад темный — 170 г.

Разогреть духовку до 160 °С. Застелить противень пергаментом. В миске взбить сливочное масло, добавить сахар и соль и снова взбить. Затем ввести яйца, цедру и кокосовую стружку. Чайной ложкой выложить небольшие шарики теста на пергамент, оставляя расстояние между ними.

Выпекать 25—30 минут, затем охладить.

Растопить шоколад на водяной бане и полить макаруны сверху, делая зигзагообразные движения. Поставить в холодильник на 30 минут.



Между хорошим обедом и долгой жизнью только та разница, что за обедом сладкое подают в конце.

Роберт Льюис Стивенсон



Морт «Кренвиль»

Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- молоко — 1,5 стакана;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 3 ст. ложки;
- растительное масло — 3 ст. ложки;
- разрыхлитель — 1 пакетик;
- вода — $\frac{3}{4}$ стакана;
- соль — щепотка;

для крема:

- сгущенное молоко — 1 банка;
- сливочное масло — 1 пачка;
- грецкие орехи измельченные — 150 г;
- фундук молотый — 50 г;
- шоколад — 1 плитка.

Муку смешать с пекарским порошком, сахаром и солью. Добавить яйца и перемешать. Влить молоко и замесить жидкое тесто. В самом конце влить растительное масло. Жарить тонкие блинчики.

Взбить мягкое сливочное масло, постепенно вливая сгущенное молоко.

Укладывая блины стопочкой, промазывать сливочным кремом и посыпать поочередно орехами и шоколадом. Готовый торт обмазать сверху и по бокам остатками крема и посыпать ореховой и шоколадной крошкой.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Креп-сюзетт

Ингредиенты:

- мука — 2 стакана;
- молоко — 2 стакана;
- яйца — 2 шт.;
- сливочное масло
растопленное — 2 ст. ложки;
- сахар — 1 ч. ложка;
- соль — по вкусу;

для соуса:

- апельсиновый сок — 1 стакан;
- корень имбиря — 1 шт.;
- сахар — по вкусу;
- апельсиновый сироп —
2 ст. ложки;
- сливочное масло — 2 ст. ложки.

Смешать муку с солью и сахаром. Взбить яйца, добавить молоко, сливочное масло. В мучную смесь влить, размешивая, жидкую смесь. Жарить тонкие блинчики.

Апельсиновый сок довести до кипения. Добавить сахар, сироп, натертый корень имбиря и сливочное масло. Уварить на маленьком огне, пока соус не загустеет.

Готовые блинчики подавать к столу, полив горячим соусом.



Крепы

Ингредиенты:

- яйцо — 1 шт.;
- мука — 100 г;
- разрыхлитель — ½ ч. ложки;
- соль — по вкусу;
- молоко — 300 г;
- масло растительное — по вкусу.

Взбить яйца, добавить муку и соль, молоко. Затем процедить и оставить на 30 минут в холодильнике.

Жарить креп на разогретой и смазанной маслом сковороде.

Подавать сразу же — можно сложить или свернуть трубочкой, посыпать сахаром и украсить дольками лимона.

Жарить крепы, пока не закончится тесто. Добавлять масло по необходимости.





Нормандия славится своими молочными продуктами, в первую очередь — сыром (камамбер, понт-левек, ливаро, нефшатель и др.), сливками и сметаной, добавляемыми практически во все блюда. Однако также очень вкусные блюда из грибов, телятины (veau), в первую очередь — приготовленные в характерном местном стиле *vallee d'Auge*, с большим количеством сливок и масла, различные блюда из требухи и других субпродуктов, крольчатина и мясо птицы, различные соусы, а также фрукты (особенно — яблоки и груши).

Протяженное морское побережье дарит региону огромное количество рыбы и морепродуктов, из которых делают знаменитый суп из сборной рыбы, а также превосходных мидий и устриц. Также популярны такие характерные местные блюда, как рыба в сидре или со сметаной и миндалем. Стоит попробовать требуху из Кана, вирскую колбасу, первоклассное нормандское масло (местные жители считают его лучшим в мире), ветчину из Котантена, кровяные колбаски из Орне и Эсса, бараньи ножки из города Эра, паишет из печени нормандской утки, знаменитые местные десерты — яблочный торт, рисовый пирог «тергуль», бриоши из Мулен-Ламарша и Диаман-Даласоне, фруктовое мороженое в кальвадосе «тру-норман», песочное печенье из Лонле-Лабая, руанские леденцы и шоколад из Теншебрэ. Нормандия известна и как родина двух восхитительных яблочных напитков — сидра и кальвадоса.





Последняя королева Франции как-то сказала своему голодному народу о том, что Ее Величество желает, чтобы люди ели сдобные булочки на завтрак вместо хлеба — «Qu'ils mangent de la brioche». Это неудачное пожелание решило учсть всей королевской семьи, т.к. разъяренная толпа обезглавила монархов. Правда, печальная судьба королевы обессмертила булочку бриошь.

Булочка бриошь

Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- сахар — 40 г;
- яйца — 2 шт.;
- растопленное сливочное масло — 50 г;
- сухие дрожжи — 7 г;
- соль — щепотка.

Дрожжи смешать с 2 ст. ложками теплой воды и щепоткой сахара. Муку просеять, смешать с оставшимся сахаром и солью. Затем влить яйца, растопленное сливочное масло и опару. Замесить эластичное тесто и отставить на 1 час. Затем тесто разделить на 9 частей и от каждой части отделить примерно по $\frac{3}{4}$.

Большие части теста скатать в шарики и выложить в застеленные пергаментом формы для кексов. Из меньших частей теста сформировать шарики с острым концом. В каждом большом шарике сделать углубление и вложить в эти углубления маленькие шарики острым концом внутрь.

Выпекать при 200—220 °C 10—20 минут до готовности.





Морт «Тато-савуа»

Ингредиенты:

- пудра сахарная — 250 г;
- вода — 1 ст. ложка;
- яйца — 5 шт.;
- соль — по вкусу;
- мука картофельная — 100 г;
- мука пшеничная — 100 г.

Разогреть духовку до 190 °С. Растереть сахар с одним яйцом. В остальных яйцах отделить белки от желтков. Добавить воду, соль и взбить.

Отдельно взбить яичные белки. Соединить со взбитыми желтками и перемешать.

Просеять муку и взбить тесто.

Смазать маслом глубокую круглую форму и переложить в нее тесто. Выпекать в духовке 30—40 минут. Проверить готовность деревянной палочкой.



Морт «Наполеон»

Ингредиенты:

- маргарин охлажденный — 275 г;
- яйцо — 1 шт.;
- мука — 4 стакана;
- вода холодная — $\frac{3}{4}$ стакана;
- уксус — 1 ст. ложка;
- водка — 1 ст. ложка;
- для крема:
- молоко — 1,8 л;
- яйца — 7 шт.;
- сахар — 500 г;
- ванильный сахар — 2 пакетика;
- крахмал — 7 ст. ложек;
- сливочное масло — 400 г.

Порубить маргарин с мукой, добавить яйцо, воду, водку, уксус и замесить тесто. Поставить в холодильник на 1 час. Затем разделить на 12 частей, каждую часть тонко раскатать.

Закипятить молоко, влить смесь из яиц, сахара, крахмала и ванильного сахара, проварить. Охладить и взбить с мягким маслом.

Смазать каждый корж кремом и класть один на другой. Верхний корж смазать кремом, посыпать крошкой из обрезков теста. Поставить в холодильник на 5—6 часов.

Морт «Сент-Оноре»

Ингредиенты:

- эклеры (готовые) — 20 шт.;
- тесто слоеное — 150 г;
- сливки — 550 мл;
- шоколад молочный — 100 г;
- шоколад белый — 100 г;
- сахар — 1,5 стакана;
- корица — 1 ст. ложка;
- ванилин.

Для крема взбить 300 мл сливок, добавить 3 ст. ложки сахара, ванилин. Наполнить эклеры кремом с помощью шприца и убрать в холодильник. Раскатанное слоеное тесто надколоть вилкой и отрезать нужный размер. Уложить на противень, смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром с корицей. Выпекать в разогретой духовке при 180 °С 20 минут. Сахар прожечь на раскаленной сковороде. Влить сливки, перемешать и залить этой массой белый шоколад, перемешать. Заполненные эклеры частично окунуть в карамель. Испеченный слоеный корж смазать кремом ганаш (100 г молочного шоколада залить 200 мл горячих сливок, остудить и взбить миксером, добавить ванилин). Сверху уложить эклеры.



Содержание

Суп вишисуаз.....	8
Сырный суп	9
Тыквенный суп-пюре	9
Марсельская уха «Буайбес».....	10
Овощной суп «Писту».....	10
Грибной крем-суп	11
Лук­о­вый суп	12
Куриный бульон.....	13
Консо­ме.....	13
Жюльен из курицы	14
Жюльен с грибами и яйцом.....	14
Волованы с начинкой	16
Волованы с икрой и сливочным сыром.....	17
Помидоры, фаршированные по-провансальски.....	17
Крок-месье и крок-мадам.....	18
Бутерброд с яйцом-пашот.....	18
Французские тосты с ягодами.....	19
Фуа-гра.....	20
Паштет из лосося	21
Паштет из печени	21
Омлет с креветками	22
Королевские креветки в кляре	22
Сырное фондю.....	23
Сырное суфле.....	24
Суфле с креветками	25
Жареный камамбер с клюквенным соусом	25
Устрицы в ракушках с соусом	26
Запеченные устрицы	26
Салат с козьим сыром	28
Веррин с креветками.....	28
Салат «Нисуаз»	29
Киш с тунцом.....	30
Киш с помидорами и спаржей	31
Киш с сыром.....	31
Гратен из брокколи.....	32
Гратен из морских гребешков	32
Тартифлет	33
Гратен «Дофинуа».....	34
Веррин с лососем	35
Картофель «Анна»	35
Рататуй.....	36

Запеченные помидоры, фаршированные грибами.....	36
Рататуй с картофелем	37
Французский тарт с тунцом.....	38
Тарт с черри и сыром.....	39
Тарт с куриной печенью	39
Филе миньон с перечным соусом	40
Куриное фрикасе с грибами	40
Кок-о-вэн	42
Буф бургиньон.....	43
Курица по-охотничьи.....	43
Утка в апельсиновом соусе	44
Котлета натуральная на кости	44
Казуле	45
Террин по-крестьянски.....	46
Террин из печени.....	47
Овощной террин.....	47
Кролик в сметане	48
Волованы с семгой	48
Кролик, тушенный в вине	49
Соус «Бешамель».....	50
Соус голландский.....	51
Дижонская горчица	51
Шоколадный мусс.....	52
Шоколадное суфле	52
Крем-брюле с карамелью	53
Шоколадное фондю	55
Шоколадные трюфели	55
Яблочный тарт-татен	56
Клафути с вишней.....	57
Клафути с инжиром	57
Миндальные круассаны.....	58
Круассаны с ветчиной и сыром	58
Круассаны с джемом.....	59
Профитроли.....	60
Печенье «Мадлен»	61
Шоколадное печенье «Мадлен»	61
Эклеры.....	62
Пирожное «Безе»	62
Кокосовые макаруны с шоколадом	63
Торт «Крепвиль»	64
Креп-сюзетт.....	65
Крепы.....	65
Булочка бриошь	67
Торт «Гато-савуа»	68
Торт «Наполеон».....	68
Торт «Сент-Оноре».....	69