

СОДЕРЖАНИЕ

» Соусы и чатни	6
» Хлеб	11
» Дополнения к закускам	12
» Идеальная мясная тарелка	14

АССОРТИ

» Мясное ассорти	21
Тартар из говядины с перцем чили	21
Шашлычки из говядины с сыром	21
Говядина слабой прожарки в маринаде с лемонграссом	22
» Закуски в хрустящей панировке	24
Темпура из овощей	24
Креветки в кляре по-тайски	24
Мини-пикката из телятины в хрустящей панировке	24
» Овощное ассорти	26
Соломка из сельдерея	28
Гаспачо	28
Артишоки а-ля баригуль с беконом	29
Спаржа в панировке	29
» Испанское ассорти	31
Гаспачо с болгарским перцем	31
Тортилья из кабачков	31
Креветки с чесноком и чоризо	32
Пататас бравас	32
» Ассорти «Ницца»	34
Быстрый писсаладьер	34
Холодный велуте из перца	34
Сардины в маринаде с лимоном и тимьяном	34
» Итальянское ассорти	37
Черные кальмары	37
Польетте	38

Бекон с моцареллой и бальзамическим уксусом	39
» Ассорти по-баскски	40
Тунец маринованный по-баскски	42
Стаканчики с кремом из сыра оссо-ирати. Слоеные палочки с эспелетским перцем	42
Каракатицы с чоризо на гриле	43
» Скандинавское ассорти	45
Датские крекеры	45
Крокеты из креветок	45
Крупный и хрустящий картофель фри	46
Лосось в сладко-соленом маринаде	46
» Клуб-сэндвичи	48
Клуб-сэндвич «Цезарь»	48
Клуб-сэндвич «Авокадо и лосось»	48
Клуб-сэндвич «Рокфор»	48
» Закуски с винным соусом	50
Винный соус	50
Улитки в винном соусе	50
Маринованные раки	50
Яйцо кокот с винным соусом	50
» Бретонское ассорти	52
Устрицы в хрустящей панировке с имбирем	54
Моллюски в эксабече	55
Мусс из сардин в томатном соусе	55
» Сырные закуски	56
Гужеры с сыром миомлет	56
Тарталетки с камамбером, колбасой андуй и яблоком	56
Бенье с сыром эмменталь	56
» Восточные закуски	59
Мини-кюфта из телятины с хариссой	59
Хрустящие сигары	59

Маринованные креветки в тесте кадаиф с перцем чили	60
» Закуски на шпажках	62
Бананы с беконом и имбирем на шпажках	62
Курица с лемонграссом на шпажках	62
Фрикадельки с хариссой на шпажках	62
» Закуски из свинины	64
Крокеты из свинины с арахисом.	66
Кисло-сладкий соус	66
Окорок в хрустящей панировке	67
Тарталетки с колбасой андуйет и луковым конфи	67
» Альпийское ассорти	68
Гренки с сыром том, брезаолой и сельдереем	70
Хрустящие рулетики с грибами и сыром реблошон	70
Крокеты из картофеля с ветчиной	71

ТЕРРИНЫ, РИЕТЫ, МУССЫ И ПАШТЕТЫ

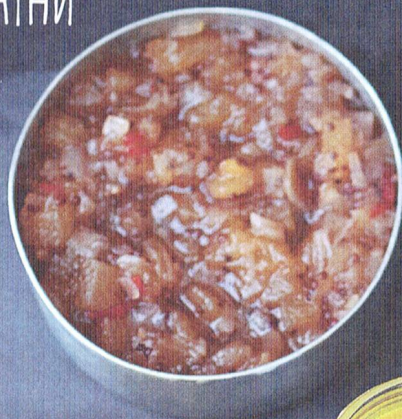
» Террин деревенский	74
» Террин из кролика с курагой	77
» Террин из печени птицы со смесью пряностей «четыре специи»	78
» Террин из рульки с петрушкой и чесноком	80
» Террин из жареного фуа-гра	82
» Террин из утки с зеленым перцем	84
» Террин из языка с каперсами	87
» Террин из курицы с фисташками	90
» Террин «пот-о-фё»	92

» Террин с копченой рыбой, сыром маскарпоне и укропом	94
» Террин из краба и креветок с перцем чили и карри	96
» Террин из козьего сыра и кабачков	99
» Террин из болгарского перца на гриле с козьим сыром, кедровыми орехами и базиликом	103
» Классические риеты	104
Риет из утки	106
Риет из лосося	106
Риет из свинины	107
» Оригинальные риеты	108
Ямайский крабовый риет	110
Риет из сардин с зеленью и лимоном	110
Риет из тунца с яйцом	111
Рийон из свинины	112
Мусс из утиной печени с имбирем	115
Мусс из скумбрии с малиновым уксусом	116
Мусс из тунца с розовым перцем и лаймом	118
Паштет в тесте	121
Тушеный кролик с карамелизированным луком	124

САЛАТЫ

» Салат «калифорнийский»	128
» Салат из авокадо и дыни с сыром фета	131
» Салат из бобов, нута и жареного бекона с мятой	132
» Салат из стручковой фасоли и копченой утиной грудки с миндалем и бальзамическим уксусом	134
» Изысканный «Ремулад»	136

СОУСЫ И ЧАТНИ



ЧАТНИ ИЗ ЯБЛОК



МАЙОНЕЗ С КАРРИ



ЧАТНИ ИЗ МАНГО

КОНФИ ИЗ ЛУКА



СОУС ТАРТАР



ГОРЧИЦА



СОУСЫ И ЧАТНИ

ЧАТНИ ИЗ ЯБЛОК С ЗЕРНАМИ ГОРЧИЦЫ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Варка: 1 час 30 минут

2 крупных яблока «голдэн» / 3 луковицы шалота / 2 ст. л. зерен горчицы / 100 мл яблочного уксуса / 70 г мелкого сахара / Соль, молотый черный перец

» Очистите яблоки, удалите сердцевину, нарежьте мякоть маленькими кубиками. Очистите и мелко нарубите лук-шалот. В кастрюлю положите лук-шалот и яблоки, добавьте уксус, сахар, зерна горчицы, 100 мл воды, соль и перец. Доведите до кипения и варите 1 час 30 минут на очень слабом огне. При необходимости подливайте воду: кусочки яблок должны карамелизироваться. Дайте чатни остыть, затем переложите его в банку. Храните в холодильнике.

Чатни из яблок хранится в холодильнике по меньшей мере 1 неделю. Подавайте его к сырной тарелке, закускам из свинины, закускам в хрустящей панировке, альпийскому ассорти или к терринам.

МАЙОНЕЗ С КАРРИ

На 6 порций / Приготовление: 10 минут / Тепловая обработка не требуется

1 желток / 1 ч. л. с горкой приправы карри / 1 зубчик чеснока / 1 ст. л. с горкой горчицы / 150 мл подсолнечного масла / Соль, молотый черный перец

» Очистите зубчик чеснока, удалите росток. Поместите его в большую миску (или в ступку) и раздавите пестиком, добавьте карри и хорошо перемешайте. Добавьте желток и горчицу. Перемешивайте смесь венчиком, постепенно добавляя в нее подсолнечное масло, до образования однородной густой массы. Посолите, приправьте перцем. Накройте пищевой пленкой и до подачи держите в холодильнике.

Подавайте майонез к рыбным терринам и к разным видам бенье.

КОНФИ ИЗ ЛУКА С ВИНОМ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Варка: 2 часа

2 крупные или 3 средние желтые луковицы / 500 мл красного вина / 50 мл ликера «Крем де кассис» / 100 г мелкого сахара

» Очистите и тонко нарежьте лук. Переложите нарезанный лук в кастрюлю, добавьте сахар, ликер и вино, перемешайте лопаткой. Доведите до кипения и варите 2 часа на очень слабом огне, регулярно помешивая: лук должен стать прозрачным и карамелизироваться. Дайте конфи остыть, затем переложите его в банку. Храните в холодильнике.

В холодильнике конфи из лука с вином хранится несколько недель. Идеально сочетается с терринами.

ЧАТНИ ИЗ МАНГО

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Варка: 1 час 30 минут

1 крупное манго / 2 крупные луковицы шалота / 2 зубчика чеснока / ½ маленького перца чили / 100 мл белого винного уксуса / 1 ст. л. жидкого меда / 30 г мелкого сахара / Соль, молотый черный перец

» Очистите манго и нарежьте на мелкие кусочки. Очистите и мелко нарубите лук-шалот и зубчики чеснока. Из перца чили удалите семена и мелко его нарубите. Поместите манго, лук-шалот, чеснок и перец чили в кастрюлю. Добавьте уксус, мед, сахар, 100 мл воды, соль и перец.

» Доведите до кипения и варите 1,5 часа на очень слабом огне. При необходимости подливайте воду: кусочки манго должны карамелизироваться. Дайте чатни остыть, затем переложите его в банку. Храните в холодильнике.

Чатни из манго хранится в холодильнике по меньшей мере 1 неделю. Подавайте его к сырной тарелке, закускам из свинины, закускам в хрустящей панировке, альпийскому ассорти или к терринам.

СОУС ТАРТАР

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Тепловая обработка не требуется

1 желток / 1 небольшая желтая луковица / ½ пучка шнитт-лука / 2 веточки итальянской петрушки / 4 корнишона / 1 ст. л. каперсов / 1 ст. л. с горкой горчицы / 150 мл подсолнечного масла / Соль, молотый черный перец

» Очистите и мелко нарубите лук. Мелко нарежьте каперсы и корнишоны. Вымойте и мелко нарубите петрушку и шнитт-лук. В большой миске перемешайте желток и горчицу. Постепенно струйкой вливайте масло, взбивая смесь венчиком, до образования однородной густой массы. Добавьте остальные ингредиенты, соль и перец, перемешайте. Перед подачей держите соус в холодильнике.

В соус можно добавить мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо. Тартар сочетается с терринами из рыбы, закусками из свинины, а также с бенье.

Закуски и террины можно также подавать с разными видами горчицы: мягкой, крепкой, с натуральным ароматом или с различными добавками... Сорт горчицы немало, и каждый из них удивляет своим неповторимым вкусом!

СОУСЫ И ЧАТНИ

ЧАТНИ ИЗ ЯБЛОК С ЗЕРНАМИ ГОРЧИЦЫ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Варка: 1 час 30 минут

2 крупных яблока «голдэн» / 3 луковицы шалота / 2 ст. л. зерен горчицы / 100 мл яблочного уксуса / 70 г мелкого сахара / Соль, молотый черный перец

» Очистите яблоки, удалите сердцевину, нарежьте мякоть маленькими кубиками. Очистите и мелко нарубите лук-шалот. В кастрюлю положите лук-шалот и яблоки, добавьте уксус, сахар, зерна горчицы, 100 мл воды, соль и перец. Доведите до кипения и варите 1 час 30 минут на очень слабом огне. При необходимости подливайте воду: кусочки яблок должны карамелизироваться. Дайте чатни остыть, затем переложите его в банку. Храните в холодильнике.

Чатни из яблок хранится в холодильнике по меньшей мере 1 неделю. Подавайте его к сырной тарелке, закускам из свинины, закускам в хрустящей панировке, альпийскому ассорти или к терринам.

МАЙОНЕЗ С КАРРИ

На 6 порций / Приготовление: 10 минут / Тепловая обработка не требуется

1 желток / 1 ч. л. с горкой приправы карри / 1 зубчик чеснока / 1 ст. л. с горкой горчицы / 150 мл подсолнечного масла / Соль, молотый черный перец

» Очистите зубчик чеснока, удалите росток. Поместите его в большую миску (или в ступку) и раздавите пестиком, добавьте карри и хорошо перемешайте. Добавьте желток и горчицу. Перемешивайте смесь венчиком, постепенно добавляя в нее подсолнечное масло, до образования однородной густой массы. Посолите, приправьте перцем. Накройте пищевой пленкой и до подачи держите в холодильнике.

Подавайте майонез к рыбным терринам и к разным видам бенье.

КОНФИ ИЗ ЛУКА С ВИНОМ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Варка: 2 часа

2 крупные или 3 средние желтые луковицы / 500 мл красного вина / 50 мл ликера «Крем де кассис» / 100 г мелкого сахара

» Очистите и тонко нарежьте лук. Переложите нарезанный лук в кастрюлю, добавьте сахар, ликер и вино, перемешайте лопаткой. Доведите до кипения и варите 2 часа на очень слабом огне, регулярно помешивая: лук должен стать прозрачным и карамелизироваться. Дайте конфи остыть, затем переложите его в банку. Храните в холодильнике.

В холодильнике конфи из лука с вином хранится несколько недель. Идеально сочетается с терринами.

ЧАТНИ ИЗ МАНГО

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Варка: 1 час 30 минут

1 крупное манго / 2 крупные луковицы шалота / 2 зубчика чеснока / ½ маленького перца чили / 100 мл белого винного уксуса / 1 ст. л. жидкого меда / 30 г мелкого сахара / Соль, молотый черный перец

» Очистите манго и нарежьте на мелкие кусочки. Очистите и мелко нарубите лук-шалот и зубчики чеснока. Из перца чили удалите семена и мелко его нарубите. Поместите манго, лук-шалот, чеснок и перец чили в кастрюлю. Добавьте уксус, мед, сахар, 100 мл воды, соль и перец.

» Доведите до кипения и варите 1,5 часа на очень слабом огне. При необходимости подливайте воду: кусочки манго должны карамелизироваться. Дайте чатни остыть, затем переложите его в банку. Храните в холодильнике.

Чатни из манго хранится в холодильнике по меньшей мере 1 неделю. Подавайте его к сырной тарелке, закускам из свинины, закускам в хрустящей панировке, альпийскому ассорти или к терринам.

СОУС ТАРТАР

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Тепловая обработка не требуется

1 желток / 1 небольшая желтая луковица / ½ пучка шнитт-лука / 2 веточки итальянской петрушки / 4 корнишона / 1 ст. л. каперсов / 1 ст. л. с горкой горчицы / 150 мл подсолнечного масла / Соль, молотый черный перец

» Очистите и мелко нарубите лук. Мелко нарежьте каперсы и корнишоны. Вымойте и мелко нарубите петрушку и шнитт-лук. В большой миске перемешайте желток и горчицу. Постепенно струйкой вливайте масло, взбивая смесь венчиком, до образования однородной густой массы. Добавьте остальные ингредиенты, соль и перец, перемешайте. Перед подачей держите соус в холодильнике.

В соус можно добавить мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо. Тартар сочетается с терринами из рыбы, закусками из свинины, а также с бенье.

Закуски и террины можно также подавать с разными видами горчицы: мягкой, крепкой, с натуральным ароматом или с различными добавками... Сорт горчицы немало, и каждый из них удивляет своим неповторимым вкусом!



ХЛЕБ

К терринам и закускам можно подавать хлеб самых разных сортов. В хорошей булочной найдется много вариантов: традиционный багет (который должен быть хрустящим и не слишком белым); буханка деревенского хлеба; дрожжевой хлеб с орехами и изюмом; булочки с маком, кунжутом или семенами льна; сдобный хлеб; все виды хлеба с сухофруктами, орехами, специями...

БУЛОЧКИ КЛАССИЧЕСКИЕ

На 6 булочек

Для теста: 400 г муки / 8 г хлебопекарных дрожжей / 250 г теплой воды / 8 г соли

Добавки (по вкусу): 80 г крупно нарезанных маслин / 100 г обжаренных на сковороде кусочков бекона / 80 г тертого сыра грюйер / 120 г нарезанного маленькими кубиками сыра камамбер / 100 г мелко нарезанной колбасы чоризо / 80 г мелко нарезанных вяленых томатов / 80 г рубленых ядер грецкого ореха / 1 ст. л. с горкой приправы карри

Посыпка (по вкусу): 2 ст. л. любых семян (тмин, кумин, анис, кунжут, мак) / 1 желток

- Замесите тесто: в чаше кухонного комбайна смешайте муку, воду, соль и дрожжи. При помощи насадки-крюка медленно замешивайте тесто в течение 5 минут, затем увеличьте скорость и замешивайте еще 8–10 минут. Дополните тесто добавками на ваш вкус.
- Сформируйте 6 булочек и выложите на противень. Смешайте желток с небольшим количеством воды. Кисточкой нанесите полученную смесь на каждую булочку, а сверху щедро посыпьте семенами. Оставьте булочки подходить на 30–45 минут при комнатной температуре.
- Разогрейте духовку до 210 °С, поместив в нее небольшую емкость с водой. Выпекайте булочки 15–20 минут. Перед подачей дайте им остыть.

Вы можете испечь булочки любой формы: круглые, треугольные, квадратные...

ДОПОЛНЕНИЯ К ЗАКУСКАМ

Подавайте террины и закуски с корнишонами, каперсами, жемчужным луком, маринованными овощами, сухофруктами и орехами (инжир, курага, чернослив, ядра грецкого ореха, фундук, миндаль...). Все это будет не только вкусным дополнением к терринам и мясным деликатесам, но и придаст им яркости. Кроме чатни к закускам можно подавать и конфитюры — из инжира, черешни и других ягод.

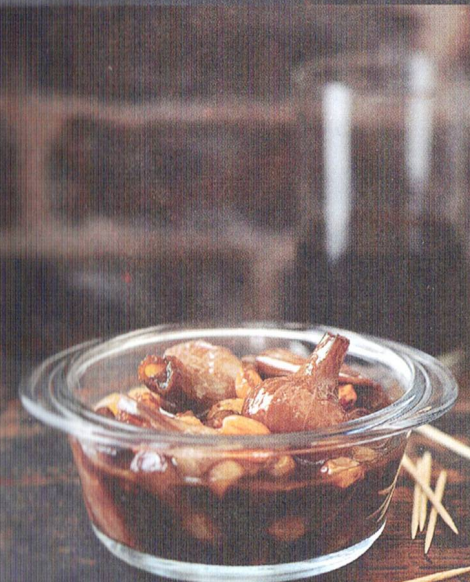
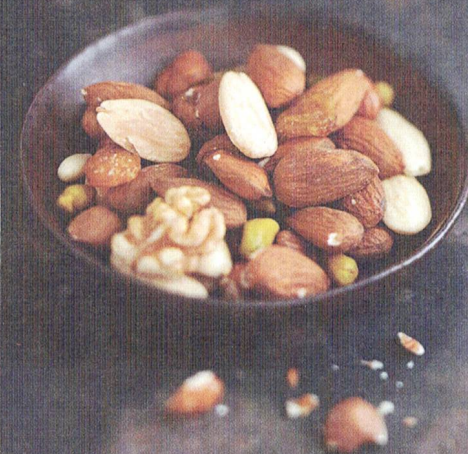
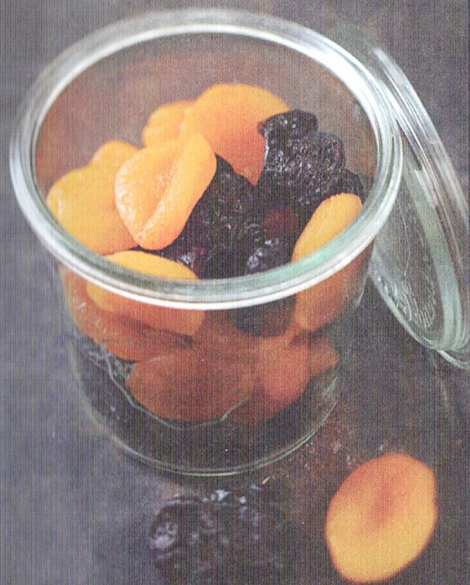
МАРИНОВАННЫЙ ЛУК С ИЗЮМОМ

На 4 порции / Приготовление: 30 минут / Тушение: 1 час / Охлаждение: 12 часов

1 большой пучок молодого лука / 50 г обжаренных и нарубленных ядер фисташек / 80 г светлого изюма / 100 мл соленой марсалы (кулинарного вина) / 300 мл бальзамического уксуса / 2 ст. л. жидкого меда / Оливковое масло / Соль, молотый черный перец

- Очистите лук и обжарьте до золотистого цвета на оливковом масле. Посолите, приправьте перцем. Добавьте мед, хорошо перемешайте и готовьте 2 минуты.
- Залейте соленой марсалой и бальзамическим уксусом.
- Накройте пергаментной бумагой и оставьте на очень слабом огне на 30 минут.
- Затем добавьте изюм и томите на очень слабом огне еще 30 минут: лук должен хорошо карамелизироваться.
- Добавьте фисташки.
- Переложите лук на тарелку и остудите.
- Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 12 часов.

Вместо молодого лука можно использовать 300 г жемчужного. В этом случае время тушения следует увеличить на 20 минут.



ИДЕАЛЬНАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

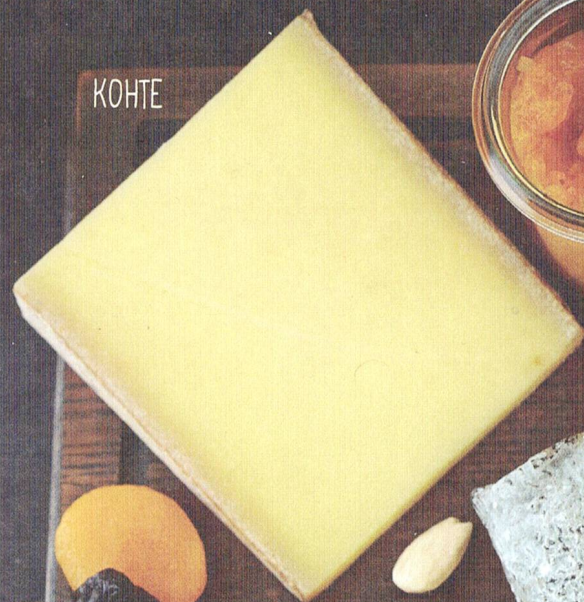


АНДУЙ ИЗТЕМЕНЕ



ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

КОНТЕ



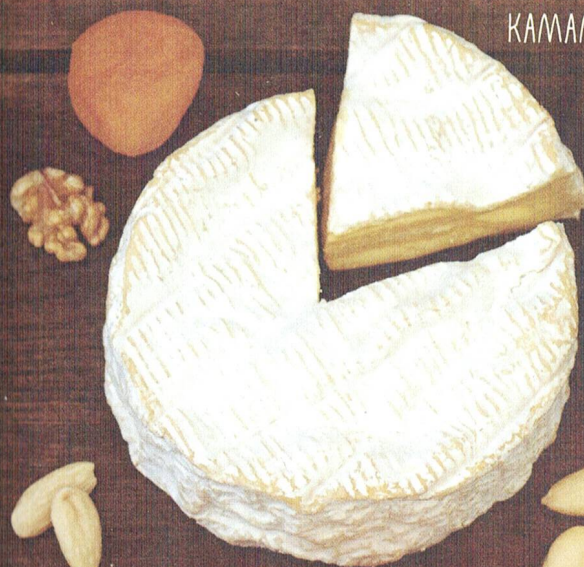
СЕНТ-МОР



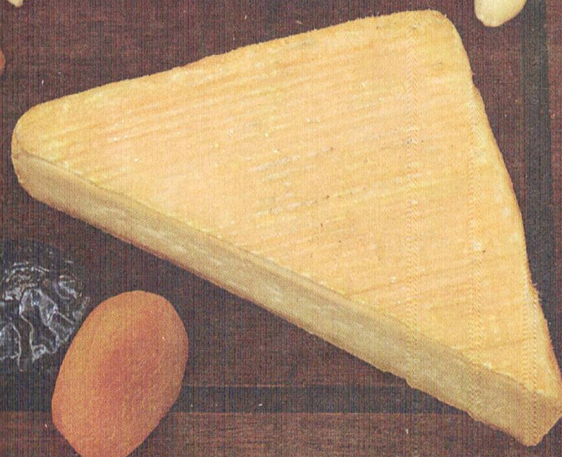
РОКФОР

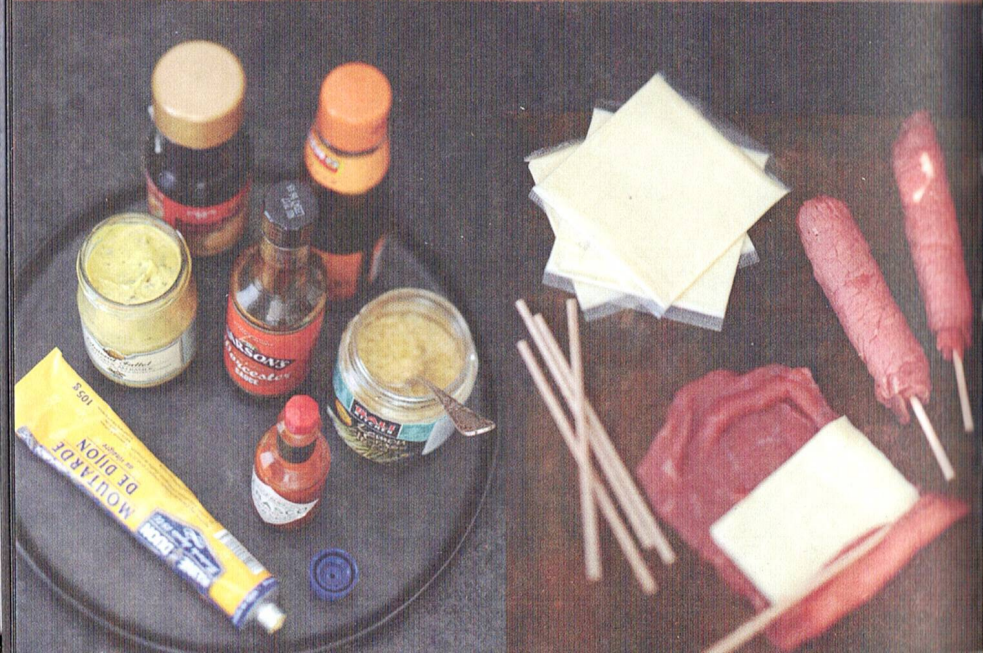


КАМАНБЕР



МАРУАЛЬ





МЯСНОЕ АССОРТИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Тепловая обработка не требуется

500 г говяжьего фарша / ½ луковицы / 1 маленький перец чили / 2 ст. л. мелко нарезанной итальянской петрушки / 3 небольших салата сюзрин / 1 желток / 2 ст. л. горчицы / 1 ст. л. кетчупа / 4 ст. л. вустерского соуса / 1 ст. л. соуса табаско / Соль, молотый черный перец

- Очистите и мелко нарежьте лук и перец чили.
- В отдельной емкости смешайте соус табаско с вустерским соусом, горчицей, кетчупом, солью и перцем. Добавьте лук, перец чили, петрушку, фарш и желток.
- Быстро перемешайте и перед подачей держите в холодильнике.
- Вымойте листья салата.
- Перед подачей на каждый отдельный лист выложите немного тартара.
- Сверху приправьте молотым перцем.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Жарка: 10 минут

12 тонких ломтиков говядины для карпаччо (лучше купить сразу нарезанные ломтики) / 6 ломтиков плавленого сыра для бургеров / 100 мл соуса терияки / 3 ст. л. подсолнечного масла / Соль, молотый черный перец

- Выложите ломтики говядины на доску, посолите и поперчите.
- Разрежьте каждый ломтик сыра на 2 части. На край каждого ломтика говядины положите сыр и при помощи деревянной шпажки аккуратно и плотно заверните сыр в ломтики говядины.
- Выложите шашлычки на сковороду с раскаленным маслом и обжарьте до золотистого цвета (4–5 минут).
- Добавьте соус терияки и готовьте еще 4–5 минут, аккуратно переворачивая шашлычки, чтобы они равномерно пропитались соусом. Подавайте сразу.

ВАРИАНТ

Вместо плавленого сыра можно использовать сыр мимолет (отдать предпочтение лучше молодому сыру, поскольку он легче режется). Чтобы самостоятельно легко нарезать говядину на ломтики, подержите ее в морозильной камере около 30 минут.

МЯСНОЕ АССОРТИ

ГОВЯДИНА СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ В МАРИНАДЕ С ЛЕМОНГРАССОМ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Жарка: 5 минут / Маринование: 10–12 часов
600 г говяжьего филе (тонкий край) / 2 стебля свежего или 2 ст. л. консервированного лемонграсса / ½ маленького перца чили / 20 г свежего корня имбиря / 300 мл сладкого соевого соуса / 100 мл соленого соевого соуса / 2 ст. л. подсолнечного масла / Соль, молотый черный перец

- » Снимите внешний слой со стебля лемонграсса и срежьте твердую нижнюю часть. Нарежьте стебель тонкими колечками. Очистите и натрите корень имбиря. Очистите от семян и нарежьте перец чили.
- » Посолите и поперчите говяжье филе. Обжарьте на подсолнечном масле (по 2 минуты с каждой стороны) на сильном огне; степень прожарки филе — между «с кровью» и «слабой прожарки». Переложите филе на гриль.
- » Из сковороды уберите жир. В горячую сковороду влейте соленый и сладкий соевый соус, добавьте лемонграсс, имбирь и перец чили. Кипятите смесь на сильном огне 2 минуты, затем выключите огонь.
- » В отдельную емкость (по размеру она должна быть чуть больше, чем куски мяса) положите филе, залейте соусом из сковороды (мясо должно быть полностью покрыто соусом) и остудите. Накройте пищевой пленкой и поставьте мариноваться в холодильник на 10–12 часов. Перед подачей достаньте говядину из маринада и нарежьте тонкими ломтиками.

ВАРИАНТ

Вместо лемонграсса можно использовать свежий базилик: мелко нарежьте и в самом конце добавьте его в маринад вместе с мясом.

Подайте к мясному ассорти красное вино из региона Кот-дю-Рон или Меркюре. В качестве дополнения подойдет классический багет или хлеб с кунжутом или семечками.



ЗАКУСКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

ТЕМПУРА ИЗ ОВОЩЕЙ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Жарка: 10 минут

1 кабачок / 1 морковь / листья 2 веток сельдерея / 1 желток / 100 г муки / 25 г кукурузного крахмала / 200 мл холодной воды (перед тем, как приступить к приготовлению закуски, подержите воду 10 минут в морозильной камере) / Масло для фритюра / Соль, молотый черный перец

Вымойте кабачок, очистите морковь. Нарежьте их тонкими кружочками, затем подержите 10 минут в холодной воде с кубиками льда. Слейте воду, обсушите овощи чистым кухонным полотенцем. Нагрейте масло до 170 °С. В большой миске смешайте муку с кукурузным крахмалом. В отдельной емкости смешайте желток с холодной водой и сразу вылейте в миску с мукой и крахмалом. Накальвая овощи на вилку, быстро окунайте овощи и листья сельдерея в кляр и обжаривайте во фритюре в течение 2–3 минут.

КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ ПО-ТАЙСКИ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Жарка: 10 минут

30 королевских креветок / 1 очищенный и мелко нарезанный зубчик чеснока / 1 маленький очищенный от семян и мелко нарезанный перец чили / Очищенный и натертый свежий корень имбиря (кусочек длиной 3 см) / 1 яйцо / 100 г муки / ½ пакетика разрыхлителя / 2 ст. л. оливкового масла / Масло для фритюра / Соль

Очистите креветки и поместите их в глубокую миску. Добавьте масло, чеснок, имбирь, перец чили и перемешайте. В отдельной емкости смешайте муку с разрыхлителем и щепоткой соли. Сделайте небольшое углубление в центре и вылейте в него яйцо, взбитое со 100 мл воды. Перемешайте, чтобы получилось не слишком густое тесто. Разогрейте масло. Накальвайте креветки на деревянную шпажку и окунайте в кляр, а затем обжаривайте их во фритюре небольшими порциями в течение 1–2 минут.

МИНИ-ПИККАТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Жарка: 10 минут

500 г эскалопов из телятины / 2 яйца / ½ ч. л. молотого перца чили / 100 г муки / 100 г панировочных сухарей панко* / Масло для фритюра / Соль

Каждый эскалоп оберните пищевой пленкой и как можно тоньше отбейте дном кастрюли, затем нарежьте их на небольшие кусочки. В глубокой миске взбейте яйца. Возьмите две тарелки, на первую насыпьте муку, на вторую — панировочные сухари, смешанные с перцем чили. Посолите кусочки эскалопов, обваляйте в муке, затем окуните в яйцо и тщательно обваляйте в сухарях, чтобы образовался слой панировки. Разогрейте масло. Обжарьте кусочки эскалопов во фритюре (3–4 минуты).

* Панко — традиционная японская панировочная смесь для жарки во фритюре, состоящая из крупной и воздушной сахарной крошки. — Здесь и далее примеч. ред.

ТЕМПУРА ИЗ ОВОЩЕЙ

КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ



МИНИ-ПИККАТА

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

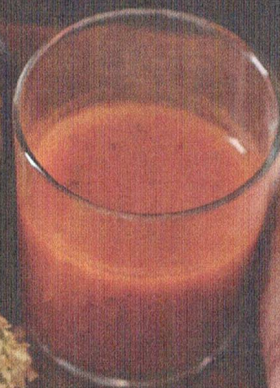
СОЛОМКА
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ



АРТИШОКИ А-ЛЯ БАРИГУЛЬ С БЕКОНОМ



ГАСПАЧО



СПАРЖА В ПАНИРОВКЕ

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

СОЛОМКА ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Охлаждение: 15 минут / Жарка: 10 минут

500 г корневого сельдерея / 80 г муки / Масло для фритюра / Соль, молотый черный перец

- » Очистите и вымойте корень сельдерея. Нарежьте его на овощерезке тонкой соломкой средней длины.
- » Переложите нарезанный сельдерей в миску, добавьте горсть кубиков льда. Залейте очень холодной водой и оставьте на 15 минут.
- » Разогрейте масло.
- » Достаньте сельдерей из воды и обсушите его чистым полотенцем.
- » Переложите в миску, добавьте муку и тщательно перемешайте руками.
- » Опускайте сельдерей небольшими порциями во фритюр, обжаривайте по 3–4 минуты, затем перекладывайте на бумажное полотенце.
- » Посолите и приправьте перцем.

ГАСПАЧО

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Тепловая обработка не требуется / Маринование: 3 часа

400 г спелых помидоров / ¼ огурца / 1 луковица / 2 зубчика чеснока / 50 г хлебного мякиша / 50 мл бальзамического уксуса / 2 ст. л. хересного уксуса / 50 мл оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- » Опустите помидоры на 20 секунд в кастрюлю с кипящей водой. Затем слейте горячую воду и сразу же остудите помидоры под холодной водой. Снимите с них кожицу, разрежьте пополам и удалите семена.
- » Очистите огурец от кожуры и семян, затем нарежьте его на мелкие кусочки. Очистите лук и чеснок, нарежьте их на кусочки.
- » В миске смешайте помидоры, огурец, лук и чеснок. Добавьте хлебный мякиш, оба вида уксуса, соль и перец. Накройте пищевой пленкой и оставьте на 3 часа в холодильнике.
- » Затем измельчите содержимое миски погружным блендером, понемногу добавляя оливковое масло.
- » Перелейте гаспачо в кувшин и держите в холодильнике до момента подачи.

АРТИШОКИ А-ЛЯ БАРИГУЛЬ С БЕКОНОМ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Жарка: 30 минут / Охлаждение: 3 часа

12 небольших доньшек артишоков (свежих или замороженных) / 6 ломтиков бекона / 1 луковица / 3 зубчика чеснока / 250 мл белого вина / 100 мл оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- » Доньшки артишоков отварите в кипящей подсоленной воде (10 минут).
- » Слейте горячую воду, затем остудите артишоки под холодной водой; разрежьте каждый на 4 части.
- » Бекон нарежьте тонкими ломтиками. Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок.
- » В сковороде разогрейте оливковое масло, затем добавьте артишоки, бекон, лук и чеснок. Перемешайте и жарьте 4–5 минут на среднем огне. Добавьте белое вино, посолите и поперчите.
- » Продолжайте жарить еще 10–15 минут на среднем огне. Затем переложите артишоки в другую емкость, дайте им остыть и поставьте в холодильник на 3 часа.

СПАРЖА В ПАНИРОВКЕ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Жарка: 10 минут

12 стеблей зеленой спаржи / 2 яйца / 80 г муки / 120 г панировочных сухарей / 1 лимон / Масло для фритюра / Соль, молотый черный перец

- » Вымойте спаржу, срежьте кончики стеблей, самые длинные стебли разрежьте надвое. Отварите спаржу в кипящей подсоленной воде (4–5 минут). Слейте горячую воду, затем остудите стебли спаржи под холодной водой.
- » Вымойте лимон и снимите с него цедру. В глубокой миске взбейте яйца с цедрой лимона.
- » Возьмите две тарелки, на первую насыпьте муку, на вторую — панировочные сухари. Панируйте спаржу сначала в муке, затем в яйце и, наконец, в сухарях. Переложите спаржу на тарелку и уберите в холодильник.
- » Разогрейте масло в большом сотейнике или в глубокой сковороде и жарьте спаржу во фритюре 2 минуты. Переложите на бумажное полотенце.
- » Подавайте спаржу в хрустящей панировке вместе с майонезом с «карри» или «соусом» тартар.

К этим закускам можно подать розовые вино Розе д'Анжу или белое бандольское вино. В качестве дополнения подойдет сдобный хлеб или багет с семечками.



ИСПАНСКОЕ АССОРТИ

ГАСПАЧО С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

На 6 порций / Приготовление: 40 минут / Запекание: 30 минут / Маринование: 6 часов

2 красных болгарских перца / 350 г спелых помидоров / ¼ огурца / ½ луковицы /
2 зубчика чеснока / 50 г хлебного мякиша / 50 мл хересного уксуса / 50 мл оливкового масла /
Соль, молотый черный перец

- Разогрейте духовку до 190 °С.
- Оберните каждый перец в фольгу и поместите на противень. Поставьте в духовку и запекайте 30–40 минут.
- Остудите, не вынимая из фольги, затем очистите перцы от кожицы и удалите из них семена; промойте перцы холодной водой и обсушите.
- Опустите помидоры на 20 секунд в кипящую воду. Затем слейте горячую воду и сразу остудите помидоры под холодной водой. Очистите помидоры от кожицы, разрежьте каждый на 2 части и удалите семена.
- Очистите огурец, удалите семена и нарежьте на кусочки. Очистите лук и чеснок, нарежьте их на кусочки. Переложите все овощи в глубокую миску. Добавьте уксус, хлебный мякиш, соль и молотый черный перец. Накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться на 6 часов в холодильнике. Затем измельчите смесь погружным блендером, понемногу добавляя оливковое масло. Перелейте гаспачо в кувшин и держите в холодильнике до момента подачи.

ТОРТИЛЬЯ ИЗ КАБАЧКОВ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Жарка: 15 минут

6 яиц / 2 кабачка / 1 ст. л. эспелетского перца / 25 г сливочного масла /
1 ст. л. растительного масла / Соль, молотый черный перец

- Вымойте кабачки и нарежьте их тонкими кружочками.
- Разогрейте сливочное и растительное масло в сковороде с антипригарным покрытием, затем обжаривайте кабачки 15–20 минут на среднем огне до золотистого цвета.
- В миске взбейте яйца с солью, молотым черным и эспелетским перцем.
- Когда кабачки будут готовы, залейте их яичной смесью и жарьте еще 4–5 минут на среднем огне, аккуратно помешивая вилкой.
- При помощи плоской тарелки аккуратно переверните тортилью и готовьте еще 3–4 минуты.
- Нарежьте тортилью на небольшие кусочки. Подавайте в горячем или холодном виде.

ИСПАНСКОЕ АССОРТИ

КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ЧОРИЗО

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Жарка: 25 минут

500 г отварных крупных креветок / 4 зубчика чеснока / 120 г колбасы чоризо / 1 красный болгарский перец / 1 небольшой пучок итальянской петрушки / 1 ч. л. молотого перца чили / 100 мл оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- Очистите креветки. Вымойте перец, удалите семена и белые перегородки, затем нарежьте мелкими кубиками. Очистите чеснок и нарежьте его тонкими ломтиками. С чоризо снимите оболочку, нарежьте на кусочки и каждый кусочек разрежьте пополам. Вымойте и мелко нарежьте петрушку.
- Перец обжарьте на половине оливкового масла в сотейнике на среднем огне (6–7 минут). Добавьте чеснок, соль и молотый перец и готовьте 20 минут на среднем огне, постоянно помешивая.
- Сбрызните креветки 2 ст. л. оливкового масла и обжарьте на сковороде на сильном огне (2 минуты).
- Затем переложите их в сотейник с перцем, добавьте чоризо, перец чили, оставшееся оливковое масло и нарезанную петрушку. Обжаривайте в течение 2–3 минут, постоянно помешивая.
- Готовую закуску переложите на небольшую тарелку. Подавайте сразу.

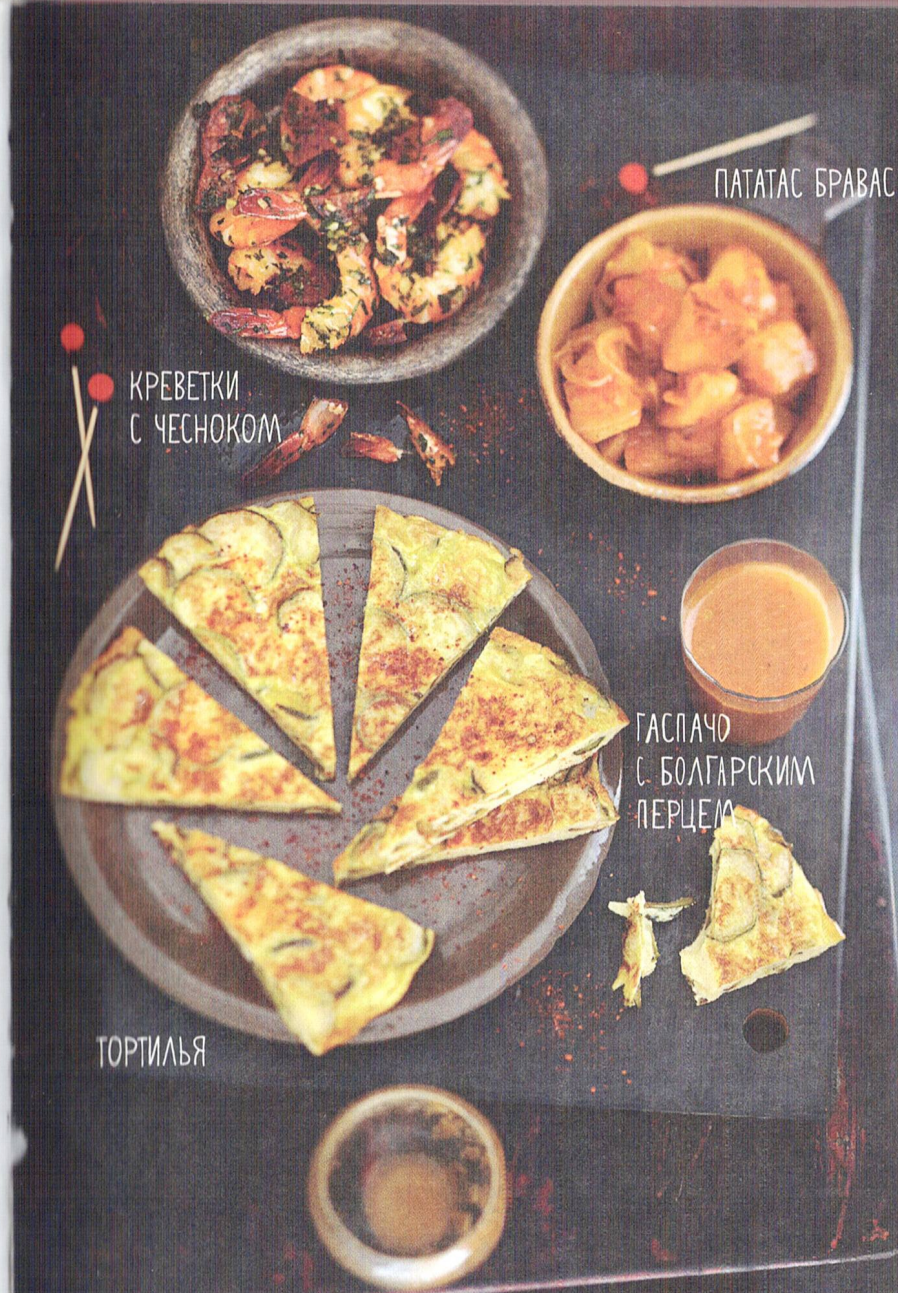
ПАТАТАС БРАВАС

На 6 порций / Приготовление: 35 минут / Тушение: 20 минут

600 г крупного картофеля / 2 спелых крупных помидора / 1 крупная луковица / 4 зубчика чеснока / 1 маленький перец чили / 150 мл белого вина / 80 мл оливкового масла / Соль, молотый перец

- Вымойте помидоры, удалите из них семена и нарежьте мякоть на мелкие кусочки.
- Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Вымойте и мелко нарубите перец чили.
- Очистите картофель и нарежьте его кубиками; переложите в сито и промойте горячей водой. Затем налейте в сковороду половину оливкового масла и обжаривайте картофель 15 минут на среднем огне. Периодически перемешивайте. Посолите и поперчите. Пока жарится картофель, поместите лук и чеснок в кастрюлю и пассеруйте на оставшемся оливковом масле 5 минут на среднем огне. Добавьте помидоры, перец чили, соль и немного молотого перца. Добавьте белое вино и тушите 15–20 минут на среднем огне.
- Как только картофель будет готов, залейте его томатным соусом, перемешайте и оставьте томиться на 2 минуты. Подавайте теплым.

Испанское ассорти можно подавать с красными винами Шиона или с розовым банзольским вином. В качестве дополнения подойдет хлеб с травами или фугас с оливками.



АССОРТИ «НИЦЦА»

БЫСТРЫЙ ПИССАЛАДЬЕР

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Тушение и выпекание: 1 час

400 г свежего или замороженного слоеного теста / 3 очищенные и мелко нарезанные луковицы / 6 филе анчоусов / 2 ст. л. маслин без косточек (по желанию) / 60 г сливочного масла / 3 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

В сковороде растопите сливочное масло с 2 ст. л. оливкового масла. Добавьте лук, посолите, приправьте перцем. Томите 30–40 минут на слабом огне, затем дайте луку остыть. Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто в прямоугольный или круглый пласт толщиной 3–4 мм. Переложите его на противень, застеленный пергаментной бумагой. Распределите томленный лук, не доходя до краев 1 см. Поверх лука выложите анчоусы и маслины, сбрызните оставшимся оливковым маслом. Выпекайте 20–25 минут.

ХОЛОДНЫЙ ВЕЛУТЕ ИЗ ПЕРЦА

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Запекание: 45 минут / Охлаждение: 3 часа

2 красных болгарских перца / 2 зубчика чеснока / 200 мл овощного бульона / 4 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

Оберните перец и чеснок в фольгу, поставьте в духовку и запекайте 45 минут. Остудите, не вынимая из фольги, затем очистите перцы от кожицы и удалите из них семена; промойте холодной водой и высушите. Очистите чеснок. Переложите перец и чеснок в миску, добавьте оливковое масло, овощной бульон, соль и молотый черный перец. Хорошо измельчите до однородного состояния (если смесь получится слишком густой, добавьте немного воды). Поставьте велуте на 3 часа в холодильник.

САРДИНЫ В МАРИНАДЕ С ЛИМОНОМ И ТИМЬЯНОМ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Жарка: 10 минут / Охлаждение: 6 часов

12 потрошенных и вымытых сардин / 1 очищенная и мелко нарезанная луковица / 2 лимона / 1 пучок свежего тимьяна / 100 мл белого вина / 100 мл оливкового масла / 2 ст. л. яблочного уксуса / Соль, молотый черный перец

Вымойте лимоны; с одного из них снимите цедру. Затем выжмите сок из обоих лимонов. В сковороду добавьте 2 ст. л. оливкового масла и обжарьте сардины в течение 2–3 минут с обеих сторон. Выложите их на блюдо с бортиками. В сковороду положите лук и обжаривайте 5 минут на среднем огне, затем добавьте лимонный сок и цедру, белое вино, соль и перец. Варите 3 минуты. Добавьте оставшееся оливковое масло, яблочный уксус и веточки тимьяна. Варите еще 2 минуты, затем залейте получившимся маринадом сардины и остудите. Накройте пищевой пленкой и поставьте на 6 часов в холодильник.

ПИССАЛАДЬЕР

ВЕЛУТЕ ИЗ ПЕРЦА



САРДИНЫ В МАРИНАДЕ

ЧЕРНЫЕ КАЛЬМАРЫ



ПОЛЬПЕТТЕ



БЕКОН С МОЦАРЕЛЛОЙ

ИТАЛЬЯНСКОЕ АССОРТИ

ЧЕРНЫЕ КАЛЬМАРЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 45 минут

ЖАРКА И ТУШЕНИЕ:
1 час 30 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 3 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

- 1 кг свежих кальмаров или каракатиц
- 2 ст. л. чернил каракатицы (приобрести можно в рыбном магазине или в супермаркете)
- 2 больших помидора
- 1 стебель сельдерея
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 пучок тимьяна
- 1 небольшой пучок базилика
- 400 мл белого вина
- 100 мл оливкового масла
- Соль, молотый черный перец

- » Вымойте кальмаров под прохладной проточной водой. Отделите голову от тушки. Щупальца нарежьте на кусочки; тушки кальмаров нарежьте кольцами или соломкой.
- » Опустите помидоры на 20 секунд в кипящую воду. Затем слейте горячую воду и сразу остудите помидоры под холодной водой. Очистите помидоры от кожицы, удалите семена и очень мелко нарежьте.
- » Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Вымойте стебель сельдерея и нарежьте мелкими кубиками. Вымойте и мелко нарубите базилик.
- » В сковороде на оливковом масле обжарьте лук, чеснок и сельдерей на среднем огне (5 минут). Переложите все на тарелку.
- » Обжарьте кальмаров на сковороде (5 минут на сильном огне). Добавьте смесь лука, чеснока и сельдерея. Затем добавьте измельченные помидоры, белое вино, веточки тимьяна и базилик. Готовьте на сильном огне 5 минут. Добавьте чернила, посолите и поперчите.
- » Накройте крышкой и тушите 1 час 15 минут на слабом огне, периодически перемешивая (если жидкость слишком быстро испаряется, добавьте небольшой стакан воды).
- » Переложите кальмаров на тарелку и остудите. Поставьте на 3 часа в холодильник.

ИТАЛЬЯНСКОЕ АССОРТИ

ПОЛЬПЕТТЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 40 минут

ТУШЕНИЕ: 45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г говяжьего фарша
1 луковица
4 зубчика чеснока
1 пучок итальянской
петрушки
10 листочков базилика
100 г муки
2 крупных яйца
90 г сыра пармезан
60 г сыра пекорино
2 ломтика хлеба
без корочек
1 л томатного кули
500 мл молока
100 мл оливкового масла
Соль, молотый
черный перец

- » В миску налейте молоко и замочите в нем хлеб.
- » Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Вымойте и мелко нарубите петрушку и базилик. Натрите пекорино и пармезан.
- » В миске смешайте фарш с половиной чеснока, хлебным мякишем, яйцами, натертым сыром, зеленью, солью и перцем до получения однородной массы.
- » Из получившегося фарша руками сформируйте небольшие шарики размером с грецкий орех. Переложите их на тарелку и поставьте в холодильник.
- » В чугунную кастрюлю налейте половину оливкового масла, добавьте лук и оставшийся чеснок. Обжарьте их на среднем огне (5 минут), затем добавьте томатный кули, 100 мл воды, соль и перец. Варите соус 10 минут на среднем огне.
- » Панируйте фрикадельки в муке, затем быстро обжарьте их на оставшемся оливковом масле на сильном огне. Переложите в кастрюлю с соусом и тушите 45 минут на слабом огне. Подавайте польпетте горячими.

БЕКОН С МОЦАРЕЛЛОЙ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ЖАРКА: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций (12 штук)

12 тонких ломтиков бекона
12 шариков
мини-моцареллы
12 листочков базилика
50 мл оливкового масла
100 мл бальзамического
уксуса
Соль, молотый
черный перец

- » Выложите на стол ломтики бекона. На один из краев каждого ломтика положите по 1 листику базилика, затем по 1 шарiku моцареллы, посолите и поперчите. Плотнo заверните моцареллу в бекон, переложите на тарелку и уберите в холодильник.
- » В кастрюле на слабом огне уварите бальзамический уксус до ½ объема.
- » Обжарьте каждую закуску из моцареллы с беконом на оливковом масле до золотистой корочки (2–3 минуты), затем переложите в глубокую тарелку.
- » Удалите жир из сковороды, влейте в нее уваренный бальзамический уксус, прокипятите его 1 минуту.
- » Залейте закуски уксусом и сразу подавайте.

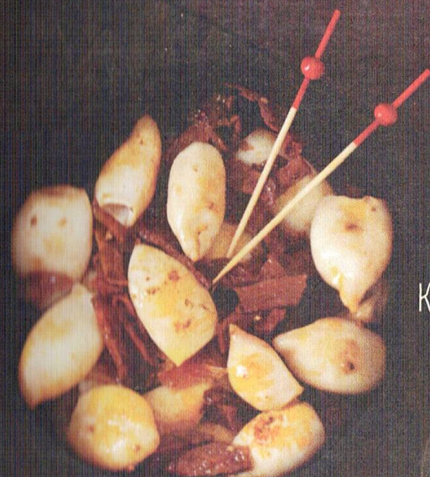
К этому ассорти отлично подойдут белые вина Кроз-Эрмитаж или розовое вино из региона Корбьер. В качестве дополнения подайте хлеб с пряными травами, с семечками или фруктами.

АССОРТИ ПО-БАСКСКИ

ТУНЕЦ
МАРИНОВАННЫЙ



СТАКАНЧИКИ С КРЕМОМ
ИЗ СЫРА ОССО-ИРАТИ



КАРАКАТИЦЫ НА ГРИЛЕ



АССОРТИ ПО-БАСКСКИ

ТУНЕЦ МАРИНОВАННЫЙ ПО-БАСКСКИ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Жарка и тушение: 25 минут / Охлаждение: 1 час
400 г филе тунца (кусочки толщиной примерно 1 см) / 1 красный болгарский перец / 1 желтый болгарский перец / 2 помидора / ½ луковицы / 2 зубчика чеснока / 1 веточка тимьяна / 150 мл белого вина / Эспелетский перец / 100 мл оливкового масла / Соль

- Удалите темные части филе тунца; нарежьте филе на кусочки.
- Очистите перец и помидоры от кожицы и от семян, нарежьте их мелкими кубиками. Очистите и мелко нарубите лук и чеснок.
- В сковороде на 2 ст. л. оливкового масла обжарьте тунца на сильном огне (2 минуты), добавив соль и 1–2 щепотки эспелетского перца, затем переложите их на тарелку.
- В сковороде разогрейте 2 ст. л. оливкового масла и обжарьте на нем перец, помидоры, лук и чеснок (10 минут на среднем огне), добавив соль и 2 щепотки эспелетского перца.
- Добавьте белое вино и оставшееся оливковое масло, доведите до кипения. В получившийся соус положите тунца, веточку тимьяна и тушите 10 минут на среднем огне, затем остудите. Переложите на тарелку и не менее 1 часа держите в холодильнике. После этого закуску можно подавать.

СТАКАНЧИКИ С КРЕМОМ ИЗ СЫРА ОССО-ИРАТИ. СЛОЕННЫЕ ПАЛОЧКИ С ЭСПЕЛЕТСКИМ ПЕРЦЕМ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Охлаждение: 2 часа / Выпекание: 20 минут
250 г Оссо-ирати (сыр из овечьего молока, который производят в Стране Басков) / 150 г свежего или замороженного слоеного теста / 1 желток / 400 мл сливок жирностью не менее 30% / Эспелетский перец / Соль

- Очистите сыр от корочки и нарежьте его на мелкие кусочки. В кастрюле доведите до кипения сливки с солью и эспелетским перцем.
- Убавьте огонь и добавляйте кусочки сыра. Помешивая, варите на слабом огне, пока сыр не расплавится и крем не станет однородным и глянцевым.
- Перелейте крем в небольшие стаканчики. Дайте ему остыть, затем поместите в холодильник на 2 часа. Разогрейте духовку до 180 °C.
- Раскатайте тесто в большой прямоугольный пласт толщиной 2–3 мм. Переложите его на противень, застеленный пергаментной бумагой. Аккуратно нарежьте тесто на полоски. Смешайте желток с небольшим количеством воды. Кисточкой смажьте этой смесью полоски теста и затем посыпьте их эспелетским перцем.
- Выпекайте 20 минут. Затем дайте слоеным палочкам остыть и подавайте их вместе с сырным кремом.

КАРАКАТИЦЫ С ЧОРИЗО НА ГРИЛЕ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Жарка: 20 минут
800 г свежих или замороженных каракатиц / 150 г острой колбасы чоризо / 1 красная луковица / 200 мл белого вина / ½ ч. л. эспелетского перца / 50 мл оливкового масла / Соль

- Если у вас свежие каракатицы, вымойте их под проточной прохладной водой и переложите в дуршлаг, чтобы с них стекла лишняя жидкость. Замороженных каракатиц необходимо поместить в дуршлаг и размораживать 4 часа.
- С колбасы чоризо снимите оболочку и тонко нарежьте. Затем каждый кусочек разрежьте еще на 2–3 части.
- Очистите и мелко нарежьте лук. Обжарьте его на 1 ст. л. оливкового масла на слабом огне (6–8 минут).
- В другой большой сковороде на оставшемся масле на сильном огне обжарьте каракатиц до золотистого цвета. Добавьте обжаренный лук, белое вино, кусочки чоризо, эспелетский перец и соль. Перемешайте и готовьте 10–15 минут на среднем огне, затем дайте смеси остыть. Переложите закуску в большую миску и подавайте в холодном виде.

Когда каракатицы остынут, их можно будет сбрызнуть оливковым маслом: в таком виде они будут храниться в холодильнике по меньшей мере 1 день.

ВАРИАНТ

- Как только каракатицы остынут, их можно смешать с соусом из свежих помидоров: Опустите помидоры на 20 секунд в кипящую воду. Затем слейте горячую воду и сразу остудите помидоры под холодной водой. Очистите помидоры от кожицы и мелко нарежьте.
- В сковороде на 3 ст. л. оливкового масла обжарьте мелко нарезанный зубчик чеснока и 2 луковицы шалота. Добавьте мелко нарезанные помидоры, посолите, приправьте перцем. Варите соус 20 минут на среднем огне, затем дайте ему остыть. Смешайте каракатиц с соусом.

К этому ассорти вы можете подать белое газдакское вино или розовое вино региона Костьер-де-Ним. В качестве дополнения подойдет хлеб с перцем или томатный хлеб или классический багет.



СКАНДИНАВСКОЕ АССОРТИ

ДАТСКИЕ КРЕКЕРЫ

На 30 крекеров / Приготовление: 15 минут / Охлаждение: 2 часа / Выпекание: 15 минут
 110 г смеси различных семян (лен, мак, овсяные хлопья, семечки подсолнуха) / 210 г полбяной муки / 1 пакетик разрыхлителя / 50 мл подсолнечного масла / 1 ч. л. без горки соли

- Поместите все ингредиенты в чашку кухонного комбайна, установите насадку-лопатку для смешивания.
- Добавьте 120–150 мл холодной воды. Смешивайте в течение 5 минут на средней скорости до образования однородного теста. Сформируйте из теста шар, накройте пищевой пленкой и уберите на 2 часа в холодильник.
- Разогрейте духовку до 180 °С. Тесто раскатайте в квадратный пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на маленькие прямоугольники или квадраты и переложите на противень, застеленный пергаментной бумагой.
- Выпекайте 15 минут. Достаньте крекеры из духовки, дайте им остыть, затем подавайте.

КРОКЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК

На 6 порций / Приготовление: 45 минут / Настаивание: 10 минут / Жарка: 25 минут
 400 г креветок / 2 целых яйца + 1 желток / 80 г тертого сыра грюйер / 120 г панировочных сухарей / 100 г муки / 400 мл молока / 40 г сливочного масла / Масло для фритюра / Соль, молотый черный перец

- Очистите креветки; панцири отложите в сторону. Очищенные креветки мелко нарубите.
- В кастрюле в течение 2 минут прокипятите молоко вместе с панцирями креветок, солью и перцем. Затем выключите огонь и оставьте смесь настаиваться на 10 минут. Процедите молоко через мелкое сито. В другой кастрюле растопите сливочное масло. Добавьте 40 г муки и перемешайте. Готовьте на среднем огне 5 минут, пока у вас не получится бешамель*. Добавьте процеженное молоко и варите еще 4–5 минут на среднем огне, постоянно помешивая. Получившийся соус бешамель снимите с огня, смешайте с мелко нарезанными креветками, желтком и тертым сыром грюйер. Дайте этой смеси остыть, а затем уберите ее в холодильник.
- В глубокой миске взбейте яйца. Возьмите две тарелки и насыпьте на одну — оставшуюся муку, а на другую — панировочные сухари.
- Смесь соуса бешамель и креветок наполните кондитерский мешок с насадкой-трубочкой и отсадите колбаски длиной примерно 5 см и диаметром 1 см. Панируйте их сначала в муке, затем в яйце, потом в сухарях.
- Разогрейте масло. Небольшими порциями опускайте крокеты в масло и жарьте по 2–3 минуты до золотистого цвета. Доставайте и выкладывайте готовые крокеты на бумажное полотенце. Посолите, приправьте перцем и сразу подавайте.

* Ру — смесь муки и жира, используемая в качестве загустителя соусов. Выделяют три вида ру: белая (ветчина и речная)

СКАНДИНАВСКОЕ АССОРТИ

КРУПНЫЙ И ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Запекание: 20 минут

6 крупных картофелин / 150 г панировочных сухарей / 200 мл молока / 100 мл оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- » Разогрейте духовку до 180 °С.
- » Очистите картофель и нарежьте его крупными брусочками. Вымойте и обсушите их.
- » В кастрюле нагрейте молоко с 600 мл воды с солью и перцем. Когда смесь начнет закипать, добавьте картофель и варите его на сильном огне 5 минут.
- » Слейте воду с молоком и переложите картофель в форму для запекания, стараясь как можно ровнее распределить кусочки картофеля по дну формы.
- » Сверху сбрызните оливковым маслом и присыпьте панировочными сухарями. Хорошо перемешайте, чтобы панировка была ровной.
- » Запекайте 20–25 минут, не открывая духовку: картофель должен быть мягким внутри и хрустящим снаружи. Подавайте сразу.

Панировочные сухари можно смешать с мелко нарезанным розмарином, тимьяном и свежим лавровым листом.

ЛОСОСЬ В СЛАДКО-СОЛЕНОМ МАРИНАДЕ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Тепловая обработка не требуется /

Маринование: 12 часов

600 г средней части филе лосося / 4 веточки укропа / 50 мл лимонного сока / 2 ст. л. мелкого сахара / 1 ч. л. соли / ½ ч. л. молотого перца

- » Вымойте и мелко нарежьте укроп. В миске смешайте его с лимонным соком, солью и перцем. Положите целые кусочки лосося в глубокую миску и залейте маринадом. Накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться на 12 часов в холодильнике. Через 6 часов переверните кусочки лосося.
- » Достаньте лосось из маринада. Перед подачей нарежьте тонкими ломтиками.

Вместо свежего лосося можно использовать копченый, количество соли в таком случае следует уменьшить в 2 раза.

К этому ассорти можно подать эльзасское белое вино из винограда сорта Сильванер. «Макон-Вилляж» (Macon-Villages) или пиво. Как дополнение подойдет зерный хлеб или хлеб со злаками.

КРУПНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ДАТСКИЕ КРЕКЕРЫ

КРОКЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК

ЛОСОСЬ В МАРИНАДЕ

КЛАБ-СЭНДВИЧИ

Для сборки каждого клуб-сэндвича слегка обжарьте один ломтик хлеба на гриле, затем положите на него половину ингредиентов. Накройте другим ломтиком обжаренного хлеба, на него выложите остальные ингредиенты, затем накройте сверху еще одним ломтиком обжаренного хлеба. Слегка придавите, чтобы лучше уплотнить его, затем плотно оберните в пищевую пленку. Уберите сэндвичи в холодильник на 1 час. Перед подачей разрежьте сэндвичи на 4 квадрата или ромба и воткните в них по шпажке.

КЛАБ-СЭНДВИЧ «ЦЕЗАРЬ»

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Жарка: 10 минут / Охлаждение: 1 час

9 ломтиков слегка обжаренного тостового хлеба / 3 куриных филе, нарезанных тонкими ломтиками / 1 салат сукрин (помыть и тонко нарезать) / 2 помидора «Ромы» (помыть и нарезать кружочками) / 4 сваренных вкрутую яйца / 10 филе анчоусов / 2 зубчика чеснока / 50 г тертого пармезана / 3 ст. л. с горкой домашнего майонеза / 2 ст. л. вустерского соуса / 2 ст. л. оливкового масла / соль, молотый черный перец

Нарежьте 3 яйца кружочками. В сковороде на оливковом масле обжарьте куриное филе по 4–5 минут с каждой стороны. Посолите и поперчите. Оставшееся яйцо нарежьте кусочками. В глубокую миску поместите 1 яйцо, 1 филе анчоуса, тертый пармезан, майонез, вустерский соус, чеснок и 50 мл холодной воды. Измельчите смесь до однородности погружным блендером. Соберите клуб-сэндвичи, как указано выше.

КЛАБ-СЭНДВИЧ «АВОКАДО И ЛОСОСЬ»

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Тепловая обработка не требуется / Охлаждение: 1 час

9 ломтиков слегка обжаренного тостового хлеба / 3 крупных кусочка копченого лосося / 1 крупная тертая морковь / 1 салат сукрин (помыть и тонко нарезать) / 1 авокадо / 1 ст. л. кунжута / Сок ½ лимона / Соль, молотый черный перец

Очистите авокадо, удалите косточку; в миске измельчите вилкой мякоть авокадо, смешав ее с лимонным соком, кунжутом, солью и перцем. Нарежьте лосось на ломтики, равные по размеру ломтикам хлеба. Соберите клуб-сэндвичи, как указано выше.

КЛАБ-СЭНДВИЧ «РОКФОР»

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Тепловая обработка не требуется / Охлаждение: 1 час

9 ломтиков слегка обжаренного тостового хлеба / 100 г сыра рокфор / 18 ломтиков копченой утиной грудки / 1 горсть листьев руколы / 1 зеленое яблоко / 1 ст. л. с горкой сметаны жирностью не менее 30% / 2 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

В глубокой миске разомните рокфор вилкой. Добавьте сметану, оливковое масло, соль и перец. Вымойте и натрите яблоко. Соберите клуб-сэндвичи, как указано выше.



ЗАКУСКИ С ВИННЫМ СОУСОМ

ВИННЫЙ СОУС

Для всех 3 видов: 750 мл красного бургундского вина / 100 г моркови / 100 г корневого сельдерея / 2 мелко нарезанные луковицы шалота / 1 ст. л. с горкой сахара кассонад* / Соль, молотый черный перец

Очистите и вымойте морковь и сельдерей, затем нарежьте их мелкими кубиками и поместите в кастрюлю. Добавьте вино, кассонад, соль и перец. Доведите до кипения и варите, пока соус не уменьшится в объеме в 2 раза. Готовый соус процедите через мелкое сито.

УЛИТКИ В ВИННОМ СОУСЕ

На 6 порций / Приготовление: 10 минут / Варка: 10 минут

24 крупные бургундские улитки (консервированные) / ½ винного соуса (см. выше) / 1 мелко нарезанная луковица шалота / 1 мелко нарезанный зубчик чеснока / 25 г сливочного масла / Соль, молотый черный перец

Обжарьте лук-шалот и чеснок на сливочном масле на среднем огне (2 минуты). Добавьте улиток, посолите, поперчите и обжаривайте все вместе 4–5 минут на слабом огне. Залейте винным соусом и варите 3–4 минуты, так чтобы соус немного уварился. Подавайте в горячем виде.

МАРИНОВАННЫЕ РАКИ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Варка: 5 минут / Маринование: 3 часа

400 г очищенных раковых шеек / ½ винного соуса (см. выше) / 2 мелко нарезанные луковицы шалота / 2 веточки итальянской петрушки / 25 г сливочного масла / Соль, молотый черный перец

Лук-шалот обжарьте на сливочном масле на среднем огне (3 минуты). Добавьте раковые шейки и подрумяньте их на сильном огне (1 минута). Залейте винным соусом, затем добавьте петрушку, соль и перец. Кипятите 1 минуту, затем выключите огонь и дайте смеси остыть. Переложите раков на блюдо и оставьте на 3 часа в холодильнике, чтобы они настоялись.

ЯЙЦО КОКОТ С ВИННЫМ СОУСОМ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Варка: 15–20 минут

6 яиц / 120 г обжаренных на сковороде кусочков бекона / 2 веточки итальянской петрушки / ½ винного соуса (см. выше) / 150 г сливок жирностью не менее 30% / 1 ст. л. оливкового масла

Разогрейте духовку до 160 °C. Каждую формочку смажьте сливочным маслом и добавьте по 1 ч. л. сливок. Затем разложите по формочкам бекон, слегка подсолите, поперчите и посыпьте нарезанной петрушкой. Залейте винным соусом, затем сверху аккуратно разбейте по яйцу в каждую формочку. Поставьте формочки на противень с горячей водой. Выпекайте 15–20 минут: белок должен схватиться, а желток остаться жидким. Подавайте к столу.

* Кассонад — нерафинированный тростниковый коричневый сахар.

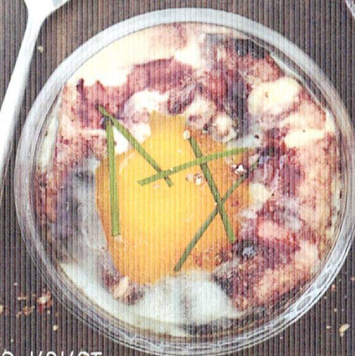
УЛИТКИ В ВИННОМ СОУСЕ



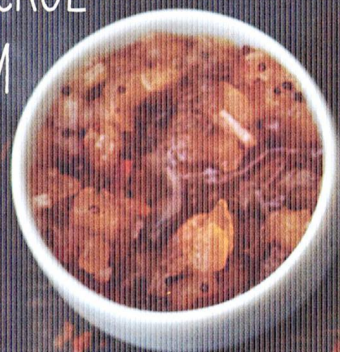
МАРИНОВАННЫЕ РАКИ



ЯЙЦО КОКОТ



БРЕТОНСКОЕ
АССОРТИ



УСТРИЦЫ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

МОЛЛЮСКИ
В ЭСКАБЕЧЕ



МУСС ИЗ САРДИН
В ТОМАТНОМ СОУСЕ



БРЕТОНСКОЕ АССОРТИ

УСТРИЦЫ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С ИМБИРЕМ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Жарка: 5 минут

24 устрицы № 2* / 20 г корня свежего имбиря / 2 крупных яйца / 1 лайм / 150 г панировочных сухарей панко или классических панировочных сухарей / 2 ст. л. муки / Масло для фритюра / Молотый черный перец

- Поставьте дуршлаг на кастрюлю и над ним раскройте устрицы, чтобы вся жидкость стекла в кастрюлю.
- Аккуратно извлеките устрицы ложкой из раковин, так чтобы устрицы остались целыми, и переложите их в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на слабый огонь. Доведите до кипения, включите средний огонь и готовьте еще 2 минуты. Затем выключите огонь.
- Переложите устрицы в дуршлаг, ополосните под проточной холодной водой и переложите на бумажное полотенце.
- Очистите и натрите имбирь. Вымойте лайм и снимите цедру.
- В глубокой миске взбейте яйца вместе с цедрой лайма, тертым имбирем и перцем. Возьмите две тарелки и насыпьте на одну — оставшуюся муку, а на другую — панировочные сухари. Устриц панируйте сначала в муке, затем в яйце, затем в панировочных сухарях. Выложите их на тарелку и поставьте в холодильник. Жарить устриц следует непосредственно перед подачей.
- Разогрейте масло. Жарьте устриц небольшими порциями по 1 минуте до золотистого цвета. Доставайте и выкладывайте их на бумажное полотенце. Подавайте устриц в хрустящей панировке с чатни из яблок.

ВАРИАНТ

По этому рецепту можно приготовить других моллюсков, например испанских мидий, которые следует отварить перед жаркой, или крупных венерок, которые можно жарить в сыром виде.

К бретонскому ассорти можно подавать белое вино из Кот-де-Блай или Корбьер. В качестве дополнения подойдет ржаной или деревенский хлеб, а также классический багет.

МОЛЛЮСКИ В ЭКСАБЕЧЕ

На 6 порций / Приготовление: 40 минут / Варка: 25 минут / Маринование: 6 часов

2 кг сердцевидок / 1,5 кг мидий / 1 крупная морковь / 1 желтая луковица / 2 веточки тимьяна / 100 мл оливкового масла / 150 мл белого вина / 50 мл винного уксуса / Соль, молотый черный перец

- Промойте моллюсков в нескольких водах, затем поместите их в большую кастрюлю.
- Добавьте 2 ст. л. оливкового масла, 50 мл белого вина, соль и перец. Накройте крышкой и варите на сильном огне 8–10 минут, периодически встряхивайте кастрюлю. Выключите огонь и оставьте моллюсков остывать.
- Достаньте моллюсков из раковин. Через мелкое сито процедите 100 мл лимонного сока.
- Очистите и вымойте морковь, нарежьте ее мелкими кубиками. Очистите и мелко нарежьте лук.
- В сотейнике на оставшемся оливковом масле обжарьте лук с морковью на слабом огне (6–8 минут). Добавьте уксус, оставшееся белое вино, жидкость, в которой варились моллюски, тимьян, перец и немного соли. Варите на слабом огне 8–10 минут.
- Переложите моллюсков в глубокую миску, залейте горячим эскабече из сотейника и дайте остыть. Затем поставьте блюдо в холодильник на 6 часов, затем подавайте к столу.

МУСС ИЗ САРДИН В ТОМАТНОМ СОУСЕ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Тепловая обработка не требуется /

Охлаждение: 2 часа

250 г сардин в масле и томатном соусе / 2 веточки эстрагона / 150 мл сильно охлажденных сливок жирностью не менее 30% / 30 г размягченного сливочного масла / Соль, молотый черный перец

- Достаньте сардины из томатно-масляного соуса, соус оставьте в банке. Удалите хребет и положите филе в большую миску. Добавьте томатно-масляный соус и измельчите вилкой рыбу с соусом до однородности. Добавьте сливочное масло, перец и немного соли.
- Вымойте и мелко нарежьте эстрагон. Сливки взбейте до твердых пиков.
- Добавьте взбитые сливки и мелко нарезанный эстрагон к измельченной сардине; аккуратно перемешайте. Перед подачей держите мусс в холодильнике не менее 2 часов.

* К категории № 2 относятся устрицы весом от 86 до 120 г.

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

ГУЖЕРЫ С СЫРОМ МИМОЛЕТ

На 6 порций (примерно 25 штук) / Приготовление: 20 минут / Выпекание: 20 минут
120 г натертого зрелого сыра мимолет / 3 яйца / 90 г просеянной муки / 50 мл молока / 100 мл воды / 75 г нарезанного на кусочки сливочного масла / 2 щепотки соли

Разогрейте духовку до 180 °С. В кастрюле на среднем огне подогрейте молоко с водой, маслом и солью. Как только смесь начнет закипать, засыпьте сразу всю муку. Быстро перемешайте лопаткой до образования комка теста и подсушите его в течение 4–5 минут на среднем огне, постоянно помешивая. Переложите тесто в миску. По одному вводите яйца, тщательно вымешивая тесто, затем добавьте тертый сыр. При помощи кондитерского мешка отсадите круглые булочки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекайте 20–25 минут. Затем достаньте гужеры из духовки и дайте им остыть.

ТАРТАЛЕТКИ С КАМАМБЕРОМ, КОЛБАСОЙ АНДУЙ И ЯБЛОКОМ

На 6 порций (примерно 12 тартелеток) / Приготовление: 20 минут / Обжаривание и выпекание: 40 минут

250 г свежего или замороженного слоеного теста / 1/3 сыра камамбер (около 85 г) / 6 не слишком тонких ломтиков колбасы андуй / 1 нарезанное мелкими кубиками яблоко «гоlden» / 4 очищенные и мелко нарезанные луковицы шалота / 2 ст. л. уксуса / 25 г сливочного масла + немного масла для смазывания формочек / 1 ст. л. с горкой мелкого сахара / Соль, молотый черный перец

Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте слоеное тесто. Выложите тесто в формочки и поставьте в морозильную камеру. Лук-шалот обжарьте на сливочном масле на среднем огне (5 минут). Добавьте нарезанное кубиками яблоко, уксус, сахар, соль и перец. Перемешайте и готовьте 15–20 минут на среднем огне. После этого добавьте колбасу андуй. Нарежьте камамбер на 12 ломтиков. Распределите по формочкам смесь из яблок и колбасы андуй. Сверху положите по 1 ломтику камамбера. Выпекайте 15–20 минут.

БЕНЬЕ С СЫРОМ ЭММЕНТАЛЬ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Жарка: 10 минут

250 г сыра эменталь / 2 яичных желтка / 100 г просеянной муки / 1/2 ч. л. соды / 50 мл белого вина / Масло для фритюра

Емкость с 200 мл воды поставьте в морозильную камеру на 10 минут. Сыр нарежьте кубиками с ребром примерно 2 см. В миске смешайте муку и соду, добавьте желтки, вино и половину холодной воды. Перемешайте и влейте оставшуюся воду, чтобы получилось гладкое тесто. Хорошо разогрейте масло. Кубики сыра накальвайте на деревянную шпажку, быстро окунайте в тесто, а затем опускайте на 1–2 минуты в раскаленное масло (небольшими порциями). Готовое бенье выкладывайте на бумажное полотенце.

ТАРТАЛЕТКИ С КАМАМБЕРОМ

ГУЖЕРЫ С СЫРОМ МИМОЛЕТ

БЕНЬЕ С СЫРОМ ЭММЕНТАЛЬ





ВОСТОЧНЫЕ ЗАКУСКИ

МИНИ-КЮФТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ХАРИССОЙ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Жарка: 10 минут

600 г не слишком жирного фарша из телятины / 1 ст. л. хариссы / 1 средняя красная луковица / 2 зубчика чеснока / 2 ст. л. кориандра / 3 веточки кинзы / 50 мл оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- Очистите и мелко нарежьте чеснок, лук и кинзу. Измельчите кориандр (заверните в марлю и раздавите дном кастрюли).
- В глубокой миске смешайте фарш, хариссу, лук, чеснок, измельченный кориандр, кинзу, соль и перец. Перемешивайте руками 5 минут, чтобы получился однородный фарш.
- Сформируйте из фарша колбаски диаметром с грецкий орех, насадите каждую на деревянную шпажку. В сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте колбаски из фарша на среднем огне (8–10 минут), периодически переворачивая.
- Каждую готовую мини-кюфту выкладывайте на бумажное полотенце. Затем подавайте.

ХРУСТЯЩИЕ СИГАРЫ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Жарка и тушение: 45 минут

6 листов теста брик / 3 куриные грудки / 1 средняя желтая луковица / 1 яичный белок / ½ ч. л. молотой корицы / ½ ч. л. молотого перца чили / ½ ч. л. молотого кукурузного крахмала / 2 щепотки приправы рас-эль-ханут / 3 веточки кинзы / 2 ст. л. жидкого меда / 50 мл оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- Очистите и мелко нарежьте лук. Куриные грудки нарежьте мелкими кубиками.
- В сковороде на оливковом масле обжарьте лук на среднем огне (5 минут). Добавьте грудки и обжарьте до золотистого цвета на среднем огне (5 минут). Добавьте все приправы, мед, соль и перец. Когда все ингредиенты слегка карамелизуются, влейте в сковороду большую стакан воды и томите смесь на среднем огне 30 минут. Затем добавьте мелко нарезанную кинзу.
- Разогрейте духовку до 200 °C.
- Раскатайте 3 листа теста брик. Выложите приготовленную начинку из сковороды на тесто и заверните в трубочку: у вас получатся рулетики, напоминающие большие египетские наны. Каждый рулетик оберните еще одним листом теста. Припомощи вилки смажьте края теста белком и скрепите.
- Переложите рулетики на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекайте 10 минут до золотистого цвета. Каждый рулетик разрежьте на 2 части, затем подавайте.

ВОСТОЧНЫЕ ЗАКУСКИ

МАРИНОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАДАИФ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

На 6 порций / Приготовление: 45 минут / Маринование: 3 часа / Выпекание: 10 минут

30 свежих или замороженных королевских креветок / 150 г теста кадаиф (из магазина восточных продуктов) / ½ красного перца чили / 1 ч. л. приправы рас-эль-ханут / Сок 1 лимона / 100 мл оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- Очистите креветки, оставив неочищенным только самый кончик хвоста. Очистите и тонко нарежьте перец чили.
- В миске смешайте лимонный сок, приправу рас-эль-ханут, соль и молотый черный перец. Добавьте перец чили, половину оливкового масла и очищенных креветок. Накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться на 3 часа в холодильнике.
- Разогрейте духовку до 200 °C.
- Достаньте креветки из маринада.
- Аккуратно разверните тесто кадаиф. Каждую креветку оберните в нити теста кадаиф.
- Выложите креветки на застеленный пергаментной бумагой противень. Сбрызните оставшимся оливковым маслом. Выпекайте 8–10 минут до золотистого цвета.
- Подавайте горячими вместе с чатни или кисло-сладким соусом.

ВАРИАНТ

Вместо креветок можно использовать лангустинов и подать их с ванильным соусом. В кастрюле смешайте 50 мл винного уксуса с семенами 1 стручка ванили, 30 г сахара и 50 мл воды и нагревайте в течение 5 минут на среднем огне. Затем смешайте получившуюся смесь с 50 мл подсолнечного масла, солью и перцем.

К этим закускам можно подать красное вино региона Каор или розовые вина из Кот-де-Прованс. В качестве дополнения подойдет пита или классический багет.



МИНИ-КЮФТА
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

ХРУСТЯЩИЕ СИГАРЫ

МАРИНОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ
В ТЕСТЕ КАДАИФ

ЗАКУСКИ НА ШПАЖКАХ

БАНАНЫ С БЕКОНОМ И ИМБИРЕМ НА ШПАЖКАХ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Жарка и запекание: 10 минут

3 банана / 12 тонких ломтиков бекона / 1 ч. л. молотого имбиря / 2 ст. л. жидкого меда / 30 г сливочного масла / Молотый черный перец

Разогрейте духовку до 200 °С. Очистите бананы и нарежьте их поперек на 4 части. Приправьте перцем и молотым имбирем. Плотно оберните 1 ломтиком бекона. Возьмите деревянные шпажки и наденьте на каждую по 2 кусочка банана, обернутых в бекон. Обжарьте бананы на шпажках на сливочном масле по 15 секунд с обеих сторон на сильном огне. Переложите на противень, смажьте медом. Запекайте 6–8 минут.

КУРИЦА С ЛЕМОНГРАССОМ НА ШПАЖКАХ

На 6 порций / Приготовление: 10 минут / Жарка: 10 минут

3 куриные грудки примерно по 150 г каждая / 1 стебель свежего лемонграсса / 20 г свежего корня имбиря / 1 маленький перец чили / 1 зубчик чеснока / 100 мл сладкого соевого соуса / 3 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

Очистите и мелко нарежьте чеснок и перец чили. Очистите и натрите корень имбиря. Очистите и нарежьте тонкими кольцами лемонграсс. В миске смешайте чеснок, перец чили, лемонграсс, имбирь и 1 ст. л. масла. Грудки нарежьте тонкими длинными брусочками. Наденьте их на деревянные шпажки. Обжарьте на сковороде на оставшемся масле на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны. Убавьте огонь и добавьте смесь с лемонграссом, соль и молотый черный перец. Готовьте еще 2 минуты. Влейте в сковороду соевый соус и готовьте на среднем огне, переворачивая шпажки с куриной грудкой, чтобы они хорошо пропитались соусом. Соус должен увариться в 2 раза. Подавайте в горячем виде.

ФРИКАДЕЛЬКИ С ХАРИССОЙ НА ШПАЖКАХ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Жарка и запекание: 15 минут

600 г бараньего фарша / 1 средняя желтая луковица / 1 ст. л. хариссы / 1 ч. л. молотого кумина / 1 пучок кинзы / 4 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

Разогрейте духовку до 200 °С. Очистите и мелко нарежьте лук. Вымойте и мелко нарубите кинзу. В миске смешайте фарш с луком, кинзой, хариссой и кумином, добавьте соль и немного перца: у вас должен получиться однородный фарш. Сформируйте фрикадельки размером с грецкий орех. Наденьте по 3 фрикадельки на шпажку. В сковороде на горячем масле обжарьте фрикадельки со всех сторон на сильном огне (3 минуты). Вместе с маслом, на котором они обжаривались, переложите фрикадельки на противень. Поставьте в духовку и доведите до готовности в течение 8–10 минут. Подавайте в горячем виде с йогуртово-мятным или кисло-сладким соусом или с майонезом с зеленью.

БАНАНЫ
НА ШПАЖКАХ

КУРИЦА
НА ШПАЖКАХ

ФРИКАДЕЛЬКИ
НА ШПАЖКАХ

ЗАКУСКИ ИЗ СВИНИНЫ

КРОКЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ



ОКОРОК В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ



ТАРТАЛЕТКИ С КОЛБАСОЙ АНДУЙЕТ

ЗАКУСКИ ИЗ СВИНИНЫ

КРОКЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ С АРАХИСОМ. КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

На 6 порций / Приготовление: 40 минут / Жарка: 25 минут

500 г свиного фарша / 80 г очищенного арахиса / 1 красная луковица / 3 веточки кинзы / 2 ст. л. жидкого меда / 25 г сливочного масла / 6 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

Для кисло-сладкого соуса: ½ желтой луковицы / ½ сладкого красного стручкового перца / 50 мл сладкого соевого соуса / 1 ст. л. кетчупа / 50 мл винного уксуса / 30 г мелкого сахара / Соль, молотый черный перец

- Приготовьте кисло-сладкий соус: очистите и мелко нарежьте лук и перец. В кастрюле смешайте лук, уксус, сахар, соевый соус и кетчуп. Добавьте 100 мл воды, соль и перец.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая, затем варите на слабом огне 10 минут. Добавьте стручковый перец и продолжайте варить еще 8–10 минут. Остудите.
- Мелко нарубите арахис. Вымойте и нарежьте кинзу.
- Очистите и мелко нарежьте лук. Обжарьте его на половине оливкового масла (6–8 минут).
- Добавьте арахис и мед. Готовьте еще 5 минут на слабом огне.
- Снимите с огня, добавьте нарезанную кинзу и остудите.
- В миске смешайте фарш с луком, арахисом, солью и молотым перцем.
- Сформируйте крокеты размером с грецкий орех. Обжарьте их на сливочном и оставшемся оливковом масле на среднем огне (8–10 минут). Переворачивайте крокеты, чтобы они равномерно обжарились до золотистого цвета.
- Подавайте в горячем виде с кисло-сладким соусом (если вы приготовили крокеты заранее, перед подачей подогрейте их в течение 10 минут в духовке при 160 °C).

ВАРИАНТ

Вместо арахиса можно использовать фисташки и приправить их 2 ст. л. смеси азиатских специй сатай.

К этим закускам хорошо подойдут красные вина региона Божоле и Шинон.
В качестве дополнения подайте деревенский хлеб или хлеб с грецкими орехами.

ОКОРОК В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

На 6 порций / Приготовление: 10 минут / Жарка: 10 минут

1 нежирный окорок, весом около 800 г / 2 яйца / 120 г панировочных сухарей / 1 ч. л. эспелетского перца / 2 большие ст. л. муки / 30 г сливочного масла / 3 ст. л. подсолнечного масла / Соль

- Нарежьте окорок на кусочки толщиной 3–4 мм, затем каждый разрежьте еще на две части.
- В глубокой миске взбейте яйца с эспелетским перцем и щепоткой соли. Возьмите две тарелки: на первую насыпьте муку, на вторую — панировочные сухари. Кусочки мяса сначала панируйте в муке, затем в яйце, затем в сухарях.
- В сковороде разогрейте сливочное и подсолнечное масло. Когда масло начнет потрескивать, поместите на сковороду панированные кусочки мяса и обжаривайте их в течение 4–5 минут с обеих сторон на среднем огне. Переложите на бумажное полотенце. Перед подачей держите на теплом противне. Подавайте с горчицей.

ТАРТАЛЕТКИ С КОЛБАСОЙ АНДУЙЕТ И ЛУКОВЫМ КОНФИ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Жарка и выпекание: 40 минут

200 г замороженного или свежего слоеного теста / 250 г колбасы андуийет / 6 луковиц шалота / 50 мл ликера «Крем де кассис» / 1 ч. л. меда / 30 г сливочного масла / Соль, молотый черный перец

- Разогрейте духовку до 180 °C.
- Очистите и тонко нарежьте лук. Обжарьте его на сливочном масле на среднем огне (5 минут). Посолите, поперчите, добавьте мед и ликер. Перемешайте и томите лук 15–20 минут на слабом огне, помешивая.
- Снимите оболочку с колбасы андуийет; нарежьте колбасу на колечки толщиной 3–4 мм.
- Раскатайте слоеное тесто в пласт толщиной примерно 3 мм. Разрежьте его на 12 прямоугольников. Переложите их на застеленный пергаментной бумагой противень.
- На каждый прямоугольник теста выложите томленный лук, затем кусочки колбасы. Выпекайте 15–20 минут. Подавайте тарталетки в горячем виде.

АЛЬПИЙСКОЕ АССОРТИ

ГРЕНКИ

ГРИБЫ
В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ



КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

АЛЬПИЙСКОЕ АССОРТИ

ГРЕНКИ С СЫРОМ ТОМ, БРЕЗАЛОЙ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

На 6 порций / Приготовление: 15 минут / Запекание: 5 минут

3 булочки с маком или семечками / 150 г сыра Том-де-Савуа / 12 тонких ломтиков брезаолы / 2 стебля сельдерея / 1 ст. л. винного уксуса / 2 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Снимите корочку с сыра Том-де-Савуа; нарежьте его кусочками.
- Вымойте 2 стебля сельдерея и нарежьте их на кусочки примерно по 10 см в длину, затем нарежьте тонкой соломкой. Смешайте в миске с оливковым маслом, уксусом, солью и перцем.
- Булочки разрежьте на 2 части и выложите на противень. Сверху выложите кусочки сыра. Запекайте 4–5 минут в режиме «гриль».
- На середину каждого ломтика брезаолы положите немного сельдерея, сложите вдвое.
- Достаньте булочки из духовки, сверху выложите брезаолу с сельдереем. Сразу подавайте к столу.

ХРУСТЯЩИЕ РУЛЕТКИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ РЕБЛОШОН

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Запекание: 10 минут

6 листов теста брик / ½ сыра реблошон (около 250 г) / 300 г шампиньонов / ½ зубчика чеснока / 1 яичный белок / 2 веточки итальянской петрушки / 30 г сливочного масла / 2 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- Вымойте и мелко нарубите петрушку. Очистите и тонко нарежьте грибы (срежьте грязный кончик ножки).
- Очистите и мелко нарежьте чеснок.
- В сковороде растопите сливочное масло и, помешивая, обжарьте на нем чеснок и грибы (10–12 минут на среднем огне). Посолите, поперчите. Снимите с огня и добавьте мелко нарезанную петрушку, перемешайте. Остудите.
- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Нарежьте сыр на 6 одинаковых кусочков.
- На столе расстелите 1 лист теста брик. Положите немного жареных грибов на край листа, сверху выложите кусочек сыра. Сформируйте рулетик, смажьте края теста белком и прижмите. Таким же способом приготовьте остальные рулетики.
- Переложите их на противень, застеленный пергаментной бумагой. При помощи кисточки смажьте их оливковым маслом. Выпекайте 7–10 минут. Сразу подавайте.

КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ВЕТЧИНОЙ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Выпекание: 25 минут

500 г картофеля / 6 тонких ломтиков савойской ветчины / 2 яйца / 80 г тертого сыра грюйер / 120 г панировочных сухарей / 2 ст. л. муки / 100 мл молока / 1 ст. л. сливок жирностью не менее 30% / 40 г сливочного масла / Масло для фритюра / Соль, молотый черный перец

- Очистите и вымойте картофель; нарежьте его кусочками. Нарезанный картофель опустите в кастрюлю с холодной водой и варите 20 минут.
- Нарежьте ветчину на маленькие кусочки.
- Слейте с картофеля воду и в отдельной миске размните его в пюре. Подогрейте молоко и влейте в картофель. Добавьте сливки, сливочное масло, соль и перец.
- Перемешайте до однородного состояния. Добавьте нарезанную ветчину и тертый сыр грюйер. Дайте пюре остыть.
- В глубокой миске взбейте яйца. Возьмите две тарелки: на первую насыпьте муку, на вторую — панировочные сухари.
- Разогрейте растительное масло.
- Из пюре сформируйте небольшие крокеты. Панируйте их сначала в муке, затем в яйце, затем в сухарях.
- Обжарьте в хорошо разогретом масле (2 минуты), готовые крокеты выложите на бумажное полотенце.

ВАРИАНТ

Вместо сыра грюйер можно использовать тертый зрелый сыр миномлет или козий сыр. Также, перед тем как формировать крокеты, вы можете добавить в пюре 40 г обжаренных и измельченных ядер грецкого ореха или 2 ст. л. мелко нарезанной петрушки.

Подавайте к этим закускам бордо или красные вина Кот-дю-Лионе.

ТЕРРИНЫ, РИЕТЫ, МУССЫ И ПАШТЕТЫ



ТЕРРИН ДЕРЕВЕНСКИЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ЗАПЕКАНИЕ:

2 часа 30 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 12 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6–8 порций

300 г фарша из свиной шеи

300 г фарша из
свиной грудинки

200 г фарша из свиной
щековины

100 г фарша из
свиной печени

1 большой кусок сальника

1 ломтик тостового
хлеба без корочки

1 луковица

1 яйцо

50 мл молока

2 ст. л. кальвадоса
(по желанию)

100 мл желирующей смеси*

15 г соли

1 ст. л. без горки
молотого перца

» Накануне замочите сальник в холодной воде, хлеб — в молоке.

» Разогрейте духовку до 160 °С.

» Очистите и мелко нарежьте лук.

» Переложите все виды фарша в большую миску. Добавьте хлебный мякиш, лук, яйцо, кальвадос, соль и перец. Перемешайте до получения однородного фарша.

» Достаньте сальник из воды, отожмите руками и застелите им форму для террина размером около 20×15 см так, чтобы его края выходили за бортики формы. Заполните форму фаршем и заверните края сальника. Накройте крышкой и установите на противень с горячей водой. Запекайте в течение 2 часов 30 минут, через 2 часа снимите крышку.

» Достаньте террин из духовки и дайте ему остыть. Сверху поставьте тарелку размером с форму и поместите на нее груз (например, пакет молока). Поставьте в холодильник на 12 часов.

» В тот же день уберите груз, вытрите края формы и залейте желирующей смесью. Поставьте в холодильник, чтобы желе застыло. Если террин не подавать сразу, а дать ему настояться 2 дня, он будет еще вкуснее.

В качестве дополнения к террину подойдут
корнишоны и деревенский хлеб. Подавайте
с Белыми винами Шабли или Граф-Юперьер.

* В качестве желирующей смеси можно использовать смесь мясного бульона с желатином в пропорции, указанной на упаковке желатина (желатин бывает разной силы, которая измеряется в особые единицы — блумах); а можно взять готовую сухую желирующую смесь, которая продается в супермаркетах, и приготовить ее в соответствии с инструкцией производителя.





ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА С КУРАГОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ЗАПЕКАНИЕ:
примерно 1 час 45 минут

НАСТАИВАНИЕ: 2–4 дня

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

500 г фарша из кролика
2 спинки кролика,
целиком, без костей
500 г свиного фарша
(щековина и грудка)
80 г фарша из печени птицы
150 г мягкой кураги
2 луковицы шалота
1 яйцо
1 веточка тимьяна
1 кусок шпика
50 мл арманьяка
2 ст. л. оливкового масла
15–18 г соли
Молотый черный перец

» Накануне сбрызните спинки кролика оливковым маслом, посолите, поперчите и положите сверху веточки тимьяна. Накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться на ночь в холодильнике.

» В день приготовления нарежьте курагу на мелкие кусочки. Очистите и мелко нарежьте лук-шалот.

» Разогрейте духовку до 150 °С.

» В миске смешайте кроличий и свиной фарш, печень, лук, арманьяк, курагу, соль и 1 ч. л. перца. Перемешивайте руками в течение примерно 5 минут до получения однородного фарша.

» Форму для terrina размером около 20×15 см застелите тонкими полосками шпика так, чтобы их края выходили за бортики формы. Заполните форму половиной фарша. Сверху выложите замаринованные спинки кролика и остальной фарш. Заверните края поверх фарша. Накройте terrin крышкой и поставьте его на противень с горячей водой. Запекайте в течение 1 часа 45 минут — 2 часов.

» Достаньте terrin из духовки и дайте ему остыть. Сверху поставьте небольшую тарелку и поместите на нее груз (например, пакет молока). Поставьте в холодильник на ночь. Затем уберите груз и поставьте настаиваться еще на 1 день. Дайте terrinu настояться еще 2 дня, и он будет еще вкуснее.

Хлеб с сухофруктами или грецкими орехами станет прекрасным дополнением к terrinu из кролика. Подавайте этот terrin с красными винами из Помпьяра.

ТЕРРИН ИЗ ПЕЧЕНИ ПТИЦЫ СО СМЕСЬЮ ПРЯНОСТЕЙ «ЧЕТЫРЕ СПЕЦИИ»*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 минут

ТУШЕНИЕ: 25 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 6 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

250 г печени птицы

1 ч. л. смеси пряностей

«четыре специи»

2 крупные луковицы шалота

200 мл белого вина

110 г сливочного масла

* Смесь пряностей «четыре специи»: белый перец, молотая гвоздика, молотый имбирь и тертый мускатный орех.

» Вымойте печень.

» Очистите и тонко нарежьте лук-шалот. Обжарьте его на 20 г сливочного масла на слабом огне (10 минут). Добавьте печень и, помешивая, слегка подрумяньте ее. Залейте белым вином так, чтобы печень оказалась полностью покрыта жидкостью, приправьте смесью «четыре специи», солью и молотым перцем. Тушите 15 минут на среднем огне. Выключите огонь и оставьте печень остывать, не вынимая из соуса.

» Переложите теплую печень в чашу кухонного комбайна. Добавьте немного соуса, в котором она тушилась, и оставшееся сливочное масло. Измельчайте в течение 3–4 минут до однородности.

» Перелейте получившуюся массу в форму и держите в холодильнике не менее 6 часов. Если вы готовите террин заранее, то после 1 часа охлаждения залейте его небольшим количеством желирующей смеси, чтобы он не потемнел сверху.

Подавайте террин с обжаренным деревенским хлебом и с красными винами из Шиноа или Кот-дю-Люберон.



ТЕРРИН ИЗ РУЛЬКИ С ПЕТРУШКОЙ И ЧЕСНОКОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 45 минут

ЗАПЕКАНИЕ: 3 часа

ОХЛАЖДЕНИЕ: 12 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

- 3 свиные рульки среднего размера
- 2 моркови
- 1 стебель сельдерея
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 бутончик сушеной гвоздики
- 1 крупный пучок итальянской петрушки
- 1 букет гарни*
- 250 мл желирующей смеси
- Соль, молотый черный перец

* Букет гарни — это букетик из душистых трав, завернутых в лавровые листья, перевязанный кулинарной ниткой или завернутый в мешочек из хлопчатобумажной ткани. Используется как приправа при приготовлении супов, бульонов, тушеных блюд, соусов для улучшения их аромата и вкуса. Минимальный, базовый букет гарни содержит 3 веточки петрушки, 1–2 веточки тимьяна и 1 лавровый лист.

» Очистите лук и воткните в него бутон гвоздики. Очистите морковь и сельдерей; нарежьте стебель сельдерея кружочками.

» Поместите свиные рульки в большую кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения и прокипятите в течение 5 минут; затем откиньте рульки на дуршлаг.

» Переложите рульки в чистую кастрюлю, добавьте лук, морковь, сельдерей, букет гарни, соль и перец. Полностью залейте холодной водой. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и накройте кастрюлю крышкой. Варите на слабом огне 3 часа (в случае необходимости во время варки долейте немного холодной воды); когда мясо будет легко отходить от кости, рульки готовы. Выключите огонь и дайте им остыть, не вынимая из бульона.

» Вымойте и мелко нарежьте петрушку. Очистите и мелко нарубите чеснок.

» Достаньте рульки из бульона и снимите мясо с кости (также удалите шкуру и хрящи). Нарежьте мясо на мелкие кусочки. В миске перемешайте мясо с петрушкой и чесноком. Поперчите и посолите. Большую емкость, или террин, заполните мясом. Сверху аккуратно залейте желирующей смесью.

» Перед подачей держите террин в холодильнике не менее 12 часов. Подавайте с крепкой горчицей.

Подавайте этот террин с красным вином из Сомюр-Шампиньи и с деревенским хлебом или с хлебом с семечками.



ТЕРРИН ИЗ ЖАРЕНОГО ФУА-ГРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 15 минут

ЗАПЕКАНИЕ: 30 минут

НАСТАИВАНИЕ: 48 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600–700 г сырой утиной

печени, лучше

одним куском

2 ст. л. армянского

8 г крупной соли

(2 ч. л. без горки)

4 г перца (1 ч. л. без горки)

1 ч. л. без горки

смеси пряностей

«четыре специи»

» За 30 минут до того, как приступить к приготовлению террина, достаньте гусиную печень из холодильника, чтобы она немного размягчилась.

» В миске смешайте соль, перец и смесь пряностей «четыре специи».

» Не разделяя фуа-гра на доли, аккуратно очистите от пленок и желчных путей, стараясь не нарушить его целостность. Изнутри приправьте смесью из армянского и специй. Сверните обе доли печени, переложите ее на тарелку и уберите в морозильную камеру на 15–20 минут.

» Разогрейте сотейник (не добавляя масла). Поместите печень целиком в сотейник и обжарьте на среднем огне (6–8 минут), постоянно переворачивая и обливая ее выделяющимся жиром. Аккуратно переложите фуа-гра шумовкой на решетку. Дайте ей полностью остыть.

» Разогрейте духовку до 90 °С.

» Переложите печень в форму для террина и уплотните двумя ложками. Поставьте террин в духовку на противень с горячей водой. Запекайте 20 минут. Достаньте из духовки и дайте террину остыть (при необходимости ложкой разровняйте поверхность).

» Накройте террин пищевой пленкой и оставьте на 48 часов в холодильнике (груз сверху ставить не нужно).

К этому террину отлично подойдет красное вино из Шатонёф-дю-Пап или вино из винограда Рислинг позднего сбора. Подавайте с поджаренным хлебом (хлеб с сухофруктами, орехами, сдобный хлеб...).



ТЕРРИН ИЗ УТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ЗАПЕКАНИЕ:
2 часа 15 минут

НАСТАИВАНИЕ: 24 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6–8 порций

1 утиная грудка весом
400–500 г
2 утиные ножки
100 г печени утки (или
другой птицы)
200 г свиной грудки
1 кусок шпика
2 ст. л. свежего зеленого
перца горошком
1 яйцо
4 ст. л. арманьяка
2 ст. л. сливок жирностью
не менее 30%
15 г соли
Молотый черный перец

» Разогрейте духовку до 160 °С.

» С утиной грудки снимите лишний жир, мясо нарежьте на кусочки. С утиных ножек снимите кожу и удалите кости, мясо также нарежьте на кусочки. Свиную грудку нарежьте крупными кубиками. Очистите утиную печень от пленок и протоков.

» Измельчите мясо утки (с грудки и ножек), свинину и утиную печень на мясорубке и переложите в миску. Добавьте зеленый перец, яйцо, арманьяк, сливки, соль и немного молотого черного перца. Быстро перемешайте до получения однородной массы.

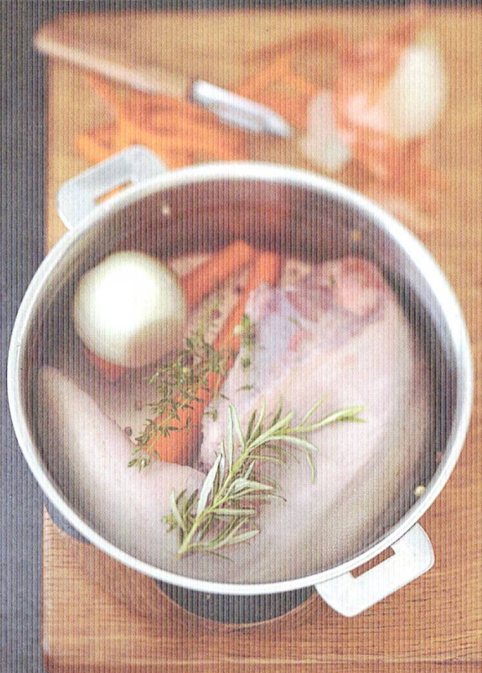
» Форму для terrina размером около 20×15 см застелите тонкими полосками шпика так, чтобы их края выходили за бортики формы. Заполните форму фаршем. Заверните края шпика внутрь. Накройте terrin крышкой и поставьте на противень с горячей водой. Запекайте в течение 1 часа 30 минут. Снимите крышку и запекайте еще 45 минут, затем дайте terrinu остыть.

» Сверху поставьте небольшую тарелку и поместите на нее груз (например, пакет молока). Поставьте в холодильник на 12 часов.

» Уберите груз. Настаивайте еще не менее 12 часов. Дайте terrinu настояться еще 2–3 дня, и он будет еще вкуснее!

Подавайте с деревенским хлебом, сухофруктами, различными видами татни или с каперсами. К этому terrinu хорошо подойдет красное вино из Кот-де-Кастийон или белое вино региона Грав.





ТЕРРИН ИЗ ЯЗЫКА С КАПЕРСАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ВЫМАЧИВАНИЕ: 1 час

ВАРКА: 3 часа

ОХЛАЖДЕНИЕ: 7–8 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

1 говяжий язык

100 г каперсов

2 моркови

2 луковицы

1 стебель сельдерея

1 пучок итальянской
петрушки

1 букет гарни

2 бутончика сушеной
гвоздики

400 мл желирующей смеси

Соль, молотый
черный перец

» Замочите говяжий язык в холодной воде на 1 час. Переложите в дуршлаг и промойте под проточной водой.

» Очистите 1 луковицу и воткните в нее бутон гвоздики. Очистите морковь. Вымойте стебель сельдерея и нарежьте его.

» Язык, лук, морковь, сельдерей и букет гарни поместите в большую кастрюлю, добавьте соль и перец. Полностью залейте холодной водой.

» Доведите до кипения, снимите пену, затем накройте крышкой и варите на слабом огне 3 часа (при необходимости во время варки долейте немного холодной воды). Выключите огонь и оставьте язык остывать, не вынимая из бульона.

» Достаньте язык из бульона и аккуратно снимите кожу, а также все темные места и жир. Нарежьте его ломтиками толщиной примерно 5 мм.

» Очистите и мелко нарежьте вторую луковицу. Вымойте и измельчите петрушку. Мелко нарежьте каперсы и смешайте их в миске с луком, петрушкой и перцем.

ТЕРРИН ИЗ ЯЗЫКА С КАПЕРСАМИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Для соуса

2 сваренных вкрутую яйца
+ 1 сырой желток
½ луковицы
1 пучок итальянской
петрушки
1 ст. л. с горкой
крепкой горчицы
150 мл подсолнечного масла
Соль, молотый
черный перец

» На дно формы размером около 20×15 см налейте немного бульона, в котором варился язык. Добавьте немного смеси каперсов, петрушки и лука, выложите слой ломтиков языка. Таким же способом заполните всю форму (бульон, смесь с каперсами, язык). В конце верх формы выложите каперсами и залейте желирующей смесью. Поставьте террин на 7–8 часов в холодильник.

» Приготовьте соус: мелко нарежьте яйца. Очистите и мелко нарежьте лук. Вымойте и измельчите петрушку. В миске смешайте желток с горчицей. Продолжая взбивать, понемногу добавляйте подсолнечное масло. У вас должен получиться майонез. Добавьте в него яйца, лук и петрушку, посолите и приправьте перцем. Храните в холодильнике.

» Перед подачей поставьте форму с террином на 2–3 минуты в емкость с горячей водой, не заливая доверху, потом проведите по стенкам ножом и аккуратно переверните террин на блюдо. Нарежьте террин ломтиками и подавайте с соусом.

Подайте к террину красное вино региона Божоле, а также хлеб с маком, корнишоны и маринованный в уксусе лук.



ТЕРРИН ИЗ КУРИЦЫ С ФИСТАШКАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ЗАПЕКАНИЕ: 45 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 6 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

3 куриные грудки

примерно по 150 г

90 г очищенных фисташек

3 яичных белка

2 щепотки смеси пряностей

«четыре специи»

300 мл сливок жирностью

не менее 30%

Соль, молотый

черный перец

» Разогрейте духовку до 170 °С.

» На горячей сухой сковороде слегка подсушите фисташки так, чтобы их цвет не изменился (3 минуты на слабом огне). Остудите, затем крупно нарубите фисташки ножом.

» Куриную грудку нарежьте на мелкие кусочки. Переложите их в чашу кухонного комбайна, добавьте яичные белки, смесь пряностей «четыре специи», 1 ч. л. соли и перца. Измельчайте в течение 2–3 минут. Влейте сливки и измельчайте еще 3–4 минуты до однородности. Добавьте измельченные фисташки и перемешайте.

» Форму размером около 20×15 см застелите пергаментной бумагой так, чтобы она выходила за края формы. Заполните форму фаршем и выровняйте его поверхность. Ударьте дном формы о стол, чтобы фарш хорошо уплотнился. Заверните края пергаментной бумаги.

» Поставьте террин на противень с горячей водой. Запекайте 45 минут. Уберите форму с противня и остудите. Поставьте в холодильник на 6 часов.

» Достаньте готовый террин из формы и нарежьте ломтями.

Подавайте с коктейльным соусом и обжаренным хлебом с сухофруктами. К этому террину подойдет вино региона Шинон или красное вино из Кроз-Эрмитаж.



ТЕРРИН «ПОТ-О-ФЁ»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 45 минут

ВАРКА: 3 часа 30 минут

НАСТАИВАНИЕ: 8 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

800 г мяса для блюда

Пот-о-фё, лучше взять
более жилистые части
(голяшка, лопатка...)

4 моркови

1 лук-порей

2 стебля сельдерея

1 луковица

3 луковицы шалота

2 веточки итальянской
петрушки

3 веточки эстрагона

1 букет гарни

1 бутончик сушеной
гвоздики

3 листа желатина

1 ст. л. винного уксуса

Соль, молотый
черный перец

» Очистите и вымойте морковь, лук-порей и стебель сельдерея. Очистите репчатый лук и воткните в луковицу бутон гвоздики.

» Мясо нарежьте крупными кусками и поместите в кастрюлю. Залейте холодной водой. Доведите до кипения и варите 5 минут. Затем откиньте мясо на дуршлаг и ополосните холодной водой.

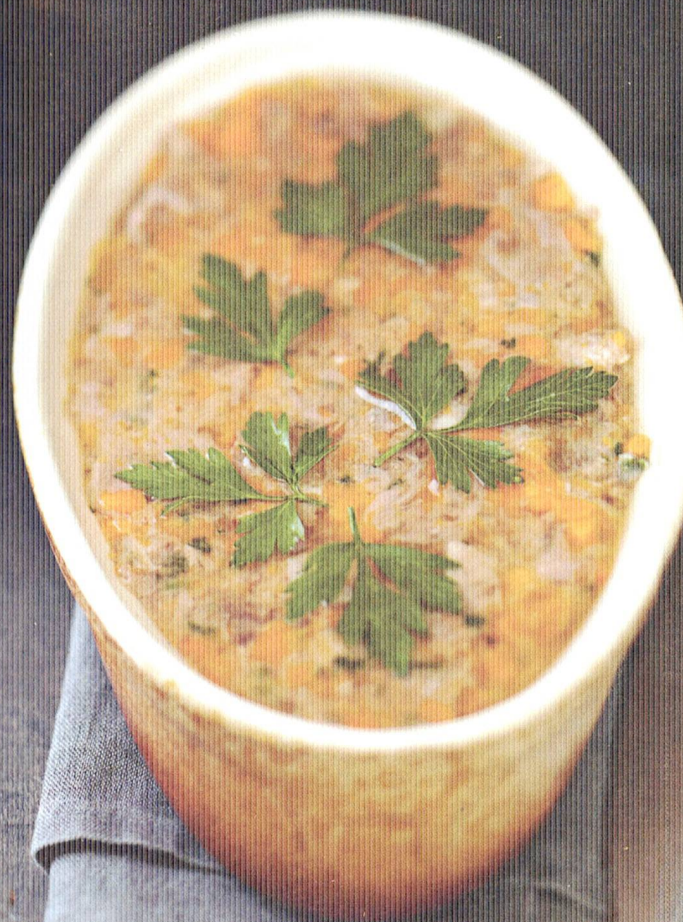
» Переложите мясо в чистую кастрюлю. Добавьте овощи целиком, репчатый лук, букет гарни, перец и соль. Полностью залейте холодной водой. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите примерно 3 часа 30 минут на слабом огне (при необходимости во время варки долийте немного холодной воды). Выключите огонь и оставьте мясо остывать в бульоне.

» Достаньте мясо из бульона и разберите на волокна. Достаньте из бульона 2 моркови и нарежьте их кубиками. Замочите листовой желатин в холодной воде на 10 минут.

» Процедите 400 мл бульона и перелейте его в кастрюлю. Доведите до кипения и варите на среднем огне, пока он не уменьшится в объеме вдвое. Снимите бульон с огня. Желатин отожмите руками и добавьте в бульон, перемешайте.

» Вымойте и мелко нарежьте петрушку и эстрагон. Очистите и мелко нарежьте лук-шалот.

» В миске смешайте мясо с нарезанной морковью, зеленью и мелко нарезанным луком-шалотом, добавьте уксус, соль и перец. Переложите получившуюся массу в террин. Полностью залейте бульоном. Оставьте террин в холодильнике как минимум на 8 часов.



ТЕРРИН С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ, СЫРОМ МАСКАРПОНЕ И УКРОПОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ВАРКА: 1 минута

ОХЛАЖДЕНИЕ: 8 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

4 крупных куса
копченого лосося
200 г копченой пикши
4 филе копченой сельди
300 г сыра маскарпоне
1 пучок свежего укропа
Сок 1 лимона
2 листа желатина
Соль, молотый
черный перец

» Замочите листовой желатин в холодной воде на 10 минут.

» Копченую пикшу нарежьте на кусочки. Удалите кости из филе сельди.

» В кастрюле подогрейте лимонный сок. Руками отожмите желатин, добавьте в сок и перемешайте.

» Вымойте и мелко нарежьте укроп. В миске смешайте маскарпоне с укропом, лимонным соком, солью и перцем.

» Форму размером около 20×8 см застелите пищевой пленкой, так, чтобы она сильно выходила за края формы. Выложите дно формы кусочками лосося так, чтобы они немного заходили на бортики. Сверху выложите $\frac{1}{3}$ маскарпоне, а затем 2 филе сельди. Снова выложите $\frac{1}{3}$ маскарпоне, затем кусочки пикши. Сверху выложите оставшееся количество маскарпоне и погрузите в него филе сельди. Верх террина выложите кусочками лосося и слегка придавите ладонью. Накройте пищевой пленкой. Держите террин в холодильнике не менее 8 часов.

» Перед подачей поставьте форму с террином на 2–3 минуты в емкость с горячей водой, не заливая доверху, потом проведите по стенкам ножом и аккуратно достаньте его из формы. Нарежьте ломтиками толщиной примерно 1 см.

Подавайте на ломтиках ржаного хлеба с грецким орехом или без добавок, а также с долькой лимона.



ТЕРРИН ИЗ КРАБА И КРЕВЕТОК С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И КАРРИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ЗАПЕКАНИЕ: 45 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 3 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

250 г свежего или консервированного крабового мяса
400 г сырых креветок
2 крупные луковицы шалота
3 яйца
1 ч. л. приправы карри
½ ч. л. молотого сладкого стручкового перца
300 мл сливок жирностью минимум 30%
3 ст. л. оливкового масла
Соль, молотый черный перец
Сливочное масло для смазывания формы

» Разогрейте духовку до 170 °С.

» Очистите креветки и измельчите их ножом. Если вы используете консервированное мясо крабов, достаньте его из банки и дайте стечь жидкости. Очистите и мелко нарежьте лук-шалот.

» Обжарьте лук-шалот на среднем огне на оливковом масле (3 минуты). Добавьте мясо крабов, креветок, карри, перец и соль. Обжаривайте в течение 4–5 минут на сильном огне, постоянно помешивая. Выключите огонь и остудите.

» В миске взбейте яйца с солью и молотым перцем. Добавьте сливки и перемешайте.

» Форму размером около 20×10 см смажьте сливочным маслом, затем застелите пергаментной бумагой. Переложите фарш из крабов и креветок в форму, сверху залейте яичной смесью.

» Поставьте террин на противень с горячей водой. Запекайте 45 минут (чтобы проверить готовность, проткните террин кончиком ножа: он должен выйти сухим). Готовому террину дайте остыть, а затем поставьте его в холодильник как минимум на 3 часа, затем аккуратно достаньте из формы.

» Нарежьте террин ломтиками и подавайте.

К террину можно подать майонез с перцем чили, с карри или с зеленью.





ТЕРРИН ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА И КАБАЧКОВ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ЗАПЕКАНИЕ: 10 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 12 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

250 г козьего сыра в золе

1 крупный цукини

1 крупный желтый кабачок

70 г кедровых орехов

2 ст. л. с горкой

чатни из манго

(см. рецепт на с. 8) +

немного для подачи

1 небольшой пучок

свежего тимьяна

80–100 мл сливок
жирностью не менее 30%

100 мл оливкового масла

Соль, молотый
черный перец

» Разогрейте духовку до 200 °С.

» Вымойте цукини и желтые кабачки и нарежьте тонкими слайсами толщиной 2 мм на овощерезке (или острым ножом). Выложите их на застеленный пергаментной бумагой противень и при помощи кисточки обильно смажьте оливковым маслом. Выложите сверху веточки тимьяна, посолите и поперчите. Запекайте 8–10 минут до золотистого цвета в режиме «гриль» при средней температуре. Дайте остыть.

» В миске вилкой измельчите козий сыр. Добавьте оставшееся оливковое масло, сливки, соль и перец. Перемешайте.

» Обжарьте кедровые орехи на сухой сковороде на слабом огне (5 минут). Остудите.

» Застелите форму размером около 20×10 см пищевой пленкой так, чтобы она выходила за бортики формы. Выложите на дно формы $\frac{2}{3}$ запеченных цукини и кабачков так, чтобы они свисали по краям формы. Сверху выложите половину козьего сыра, затем оставшиеся кабачки. Смажьте чатни, посыпьте кедровыми орехами и выложите оставшийся козий сыр, заверните внутрь выходящие за края формы цукини и кабачки и сверху слегка придавите ладонью. Накройте пищевой пленкой. Поставьте в холодильник на 12 часов.

» Перед подачей поставьте форму с террином на 2–3 минуты в емкость с горячей водой, не заливая доверху, потом проведите по стенкам ножом и аккуратно достаньте террин из формы. Нарежьте ломтиками и подавайте с чатни из манго.

К этому террину подойдет белое вино региона Сансер или розовое бангальское вино. Подайте террин с чабаттой, классическим багетом или деревенским хлебом.





ТЕРРИН ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА НА ГРИЛЕ С КОЗЬИМ СЫРОМ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И БАЗИЛИКОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 45 минут

ЗАПЕКАНИЕ: 45 минут

НАСТАИВАНИЕ: 8 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

5 красных болгарских
перцев

400 г молодого
козьего сыра

80 г кедровых орехов

12 листиков базилика

2 зубчика чеснока

4 ст. л. оливкового масла

Соль, молотый
черный перец

» Разогрейте духовку до 180 °С.

» Вымойте и заверните каждый перец в фольгу. Выложите на противень. Запекайте 45 минут.

Достаньте из духовки и остудите, не снимая фольгу.

» Пока запекается перец, обжарьте кедровые орехи на сухой сковороде на слабом огне (2–3 минуты). Мелко нарежьте базилик. Очистите зубчики чеснока, удалите ростки и мелко нарежьте. В миске смешайте козий сыр, базилик, чеснок, кедровые орехи, оливковое масло, соль и перец.

» Аккуратно очистите болгарский перец от кожицы, удалите семена; поместите в сито, промойте под холодной проточной водой и оставьте в сите, чтобы стекла вся вода.

» Застелите форму размером около 20×8 см пищевой пленкой так, чтобы она сильно выходила за края формы. Выложите на дно вдоль бортиков формы $\frac{1}{3}$ перца. Сверху выложите половину козьего сыра с кедровыми орехами. Снова выложите перец и оставшуюся смесь сыра с орехами. Последним должен быть слой перца. Накройте пищевой пленкой и придавите ладонью, чтобы уплотнить террин. Поставьте в холодильник на 8 часов.

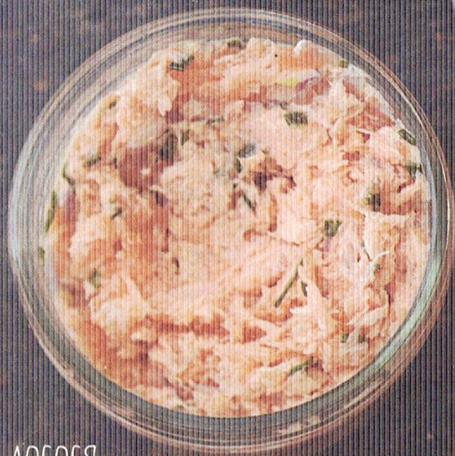
» Перед подачей достаньте террин из формы и нарежьте ломтиками.

Подавайте с обжаренными ломтиками хлеба, натертыми чесноком, и с соусом песто.

КЛАССИЧЕСКИЕ РИЕТЫ



РИЕТ ИЗ УТКИ



РИЕТ ИЗ ЛОСОСЯ



РИЕТ ИЗ СВИНИНЫ



КЛАССИЧЕСКИЕ РИЕТЫ

РИЕТ ИЗ УТКИ

На 6–8 порций / Приготовление: 30 минут / Маринование: 1 ночь / Тушение: 4 часа / Охлаждение: 12 часов

2 кг разделанных частей утки (крылья, плечевая часть, шеи) / 1 кг утиного жира / 3 зубчика чеснока / 2 лавровых листа / 2 веточки тимьяна / 1 ч. л. молотого эспелетского перца / 1 горсть крупной соли / Соль, молотый черный перец

- » Выложите кусочки утки в большую глубокую миску. Добавьте крупнокристаллическую соль и хорошо перемешайте, чтобы все кусочки были покрыты солью. Накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник.
- » В день приготовления переложите кусочки утки в дуршлаг и быстро ополосните холодной водой, чтобы смыть лишнюю соль.
- » В сковороде растопите жир. Добавьте кусочки утки с неочищенным чесноком, тимьяном и лавровым листом. Накройте крышкой и томите на очень слабом огне примерно 4 часа. Выключите огонь и оставьте утку остывать на сковороде.
- » Достаньте кусочки утки, снимите кожу и разберите мясо на волокна. Поместите в кастрюлю, добавьте эспелетский перец и немного соли. Подогревайте в течение нескольких минут, интенсивно помешивая, и постепенно влейте 150 мл горячего утиного жира.
- » Переложите риег в террин и остудите. Поставьте на 12 часов в холодильник.

РИЕТ ИЗ ЛОСОСЯ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Запекание: 5 минут / Охлаждение: 3 часа

400 г филе лосося / 100 г копченого лосося / 3 луковицы шалота / 1 пучок шнитт-лука / 1 ст. л. с горкой домашнего майонеза / 4 ст. л. оливкового масла / Соль, молотый черный перец

- » Разогрейте духовку в режиме «гриль». Очистите филе лосося от кожи и костей. Нарежьте его на мелкие кусочки и выложите на противень. Сбрызните оливковым маслом, посолите и приправьте перцем. Запекайте лосось 5–8 минут в режиме «гриль». Достаньте из духовки и дайте рыбе полностью остыть.
- » Очистите и мелко нарежьте лук-шалот. Вымойте и нарежьте шнитт-лук.
- » Мелко нарежьте копченый лосось. Измельчите остывшее запеченное филе лосося. Переложите оба вида лосося в большую миску. Добавьте лук-шалот, шнитт-лук, майонез, немного соли и щедро поперчите. Перемешайте. Поставьте на 3 часа в холодильник, затем подавайте.

РИЕТ ИЗ СВИНИНЫ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Варка: 4 часа / Охлаждение: 12 часов

350 г нежирной свинины (шея, лопатка) / 300 г жирной свинины (грудинка) / 300 г топленого сала / 2 лавровых листа / 2 веточки тимьяна / Соль, молотый черный перец

- » Куски свинины нарежьте крупными кубиками.
- » В чугунной кастрюле доведите до кипения 150 мл воды. Когда она начнет закипать, поместите в кастрюлю 200 г топленого сала и подогревайте на среднем огне до тех пор, пока сало не растает. Добавьте нарезанную кубиками свинину, соль и перец. Готовьте свинину на слабом огне 5 минут, она не должна успеть подрумяниться.
- » Полностью залейте свинину водой, добавьте тимьян и лавровый лист; накройте крышкой и варите на слабом огне 4 часа, периодически помешивая. Выключите огонь и оставьте мясо остывать в казане.
- » Оставшееся топленое сало подогрейте в кастрюле на среднем огне.
- » Достаньте мясо из чугунной кастрюли, переложите в миску и при помощи вилки разберите на волокна. Сверху вылейте растопленное сало и быстро перемешайте лопаткой.
- » Переложите риег в террин или в банку, накройте пищевой пленкой и оставьте настаиваться минимум 12 часов, затем риег можно подавать.

Риег из свинины можно подать с красным вином региона Кот-д'Ор или с белым бургундским вином из винограда сорта Алиготе. Подавайте к риегу обжаренный деревенский хлеб, классический багет, хлеб с грецким орехом или семечками, а также гренки, натертые чесноком и сбрызнутые оливковым маслом.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РИЕТЫ

КРАБОВЫЙ РИЕТ

РИЕТ ИЗ САРДИН

РИЕТ ИЗ ТУНЦА



ОРИГИНАЛЬНЫЕ РИЕТЫ

ЯМАЙСКИЙ КРАБОВЫЙ РИЕТ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Запекание: 8 минут / Охлаждение: 2 часа

250 г свежего или консервированного мяса краба / 2 средние моркови / 2 луковицы молодого лука / ½ ч. л. приправы карри / ½ ч. л. молотого красного перца чили / 2 ст. л. домашнего майонеза / Соль, молотый черный перец

- Очистите и вымойте морковь; нарежьте ее мелкими кубиками. Отварите морковь в кастрюле с кипящей подсоленной водой (7–8 минут). Ополосните холодной водой.
- Очистите и тонко нарежьте молодой лук. В миске смешайте майонез с перцем чили, карри, солью и молотым черным перцем. Добавьте нарезанный лук, мясо краба и морковь. Хорошо перемешайте.
- Поставьте крабовый риет на 2 часа в холодильник, затем подавайте к столу.

РИЕТ ИЗ САРДИН С ЗЕЛЕНЬЮ И ЛИМОНОМ

На 6 порций / Приготовление: 30 минут / Тепловая обработка не требуется / Охлаждение: 2 часа

250 г сардин в масле / 2 лимона / 2 луковицы шалота / 2 веточки эстрагона / 1 веточка итальянской петрушки / Соль, молотый черный перец

- Не сливая масло, достаньте сардины из банки и выложите их в большую миску. Очистите рыбу от костей и разомните мясо вилкой.
- Очистите лимоны от кожуры и острым ножом вырежьте мякоть каждой дольки лимона. Нарежьте ее мелкими кусочками. Выжмите сок из оставшейся в сердцевине мякоти.
- Почистите и нарежьте лук-шалот. Вымойте и мелко нарубите зелень.
- В миску с сардинами добавьте кусочки лимонов и лимонный сок, лук-шалот, зелень, масло из-под сардин, перец и немного соли.
- Быстро перемешайте ложкой (не до однородности), чтобы получилась консистенция риета.
- Перед подачей держите 2 часа в холодильнике.

РИЕТ ИЗ ТУНЦА С ЯЙЦОМ

На 6 порций / Приготовление: 20 минут / Варка: 10 минут / Охлаждение: 2 часа

350 г тунца в масле / 4 крупных яйца / 2 зубчика чеснока / ½ ч. л. молотой куркумы / 3 ст. л. домашнего майонеза / 2 ст. л. винного уксуса / Соль, молотый черный перец

- Отварите яйца вкрутую (10 минут в кипящей подсоленной воде). Затем залейте их холодной водой и подождите, пока они полностью остынут.
- Очистите и мелко нарубите чеснок. Достаньте тунец из масла и измельчите. Очистите и мелко нарежьте яйца.
- В большой миске смешайте майонез, куркуму, уксус, чеснок, соль и перец. Добавьте тунец и яйца. Хорошо перемешайте ложкой.
- Перед подачей держите 2 часа в холодильнике. Этот риет хранится недолго, поэтому лучше подавать его сразу.

Чтобы вкус риегов стал еще более выразительным, добавьте несколько мелко нарезанных перьев шнитт-лука.

Подавайте к этим риетам обжаренные на гриле ломтики шабатты, хрустящего багета, хлеба с оливками или деревенского хлеба. К ним хорошо подойдет вино региона Липтр-де-Мер или розовое вино Каберне-д'Анжу.

РИЙОН ИЗ СВИНИНЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ТУШЕНИЕ: 3 часа 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

1 кг грудинки нежирной свинины
1 кг топленого сала
2 ягоды можжевельника
2 лавровых листа
1 пучок свежего тимьяна
10 г крупной соли
10 г черного перца горошком

- » Грудинку нарежьте мелкими кубиками размером 2 см.
- » В большой сковороде нагрейте 1 ст. л. топленого сала и обжарьте в нем кусочки свинины по 2 минуты с каждой стороны на сильном огне. Переложите их в дуршлаг.
- » В чугунную кастрюлю поместите оставшееся топленое сало, лавровый лист, тимьян, крупную соль, перец и ягоды можжевельника. Подогрейте на среднем огне. Когда сало полностью растает, добавьте обжаренные кусочки свинины. Накройте крышкой и томите 3 часа 30 минут на очень слабом огне (сало должно лишь слегка кипеть). Когда мясо будет готово, выключите огонь и оставьте его остывать в кастрюле.
- » Достаньте кусочки мяса и положите в банку. Процедите свиной жир и залейте им мясо сверху. Храните рийон в холодильнике.
- » При необходимости вынимайте кусочки тушеной свинины из банки, подогревайте на сковороде, затем подавайте к столу с горчицей (с натуральным вкусом, с добавками или с зернистой).

Подавайте к рийону красное вино региона Анжу или Шатонер-дю-Пап, а также хлеб со злаками или деревенский хлеб.





МУСС ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ С ИМБИРЕМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ВАРКА: 20 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 12 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

400 г утиной печени
20 г свежего корня имбиря
3 луковицы шалота
100 мл белого вина
80 г утиного жира
150 мл сливок жирностью
не менее 30%
150 г сливочного масла
Соль, молотый
черный перец

» Очистите утиную печень от пленок и протоков. Очистите и мелко нарежьте лук-шалот. Очистите и натрите имбирь.

» В сотейнике обжарьте лук-шалот на 20 г утиного жира на среднем огне (5 минут). Добавьте утиную печень и обжарьте на сильном огне до золотистого цвета (5 минут). Влейте белое вино, доведите смесь до кипения и варите 3 минуты. Добавьте сливки и тертый имбирь; посолите и поперчите. Готовьте смесь еще 10–15 минут на среднем огне. Выключите огонь и оставьте утиную печень остывать в сотейнике.

» Теплую печень с луком и половиной соуса из сотейника переложите в чашу кухонного комбайна. Измельчайте в течение 2 минут, затем добавьте кусочки слегка размяченного сливочного масла. Измельчайте еще 2–3 минуты до однородности (если мусс получается слишком плотным, добавьте немного соуса из сотейника).

» Переложите мусс в террин и ложкой выровняйте поверхность. Поставьте на 30 минут в холодильник.

» Растопите оставшийся утиный жир и залейте им мусс. Перед подачей держите мусс 12 часов в холодильнике.

Подавайте мусс из утиной печени с красным вином региона Шатонёф-дю-Пап и с деревенским хлебом, с хлебом с семечками или с хлебом для тостов, обжаренным на гриле.

МУСС ИЗ СКУМБРИИ С МАЛИНОВЫМ УКСУСОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ЗАПЕКАНИЕ: 5 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 2 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

4 крупные скумбрии

3 луковицы шалота

3 ст. л. малинового уксуса

200 мл охлажденных сливок

жирностью не менее 30%

из цельного молока

3 ст. л. оливкового масла

Соль, молотый

черный перец

» Разогрейте духовку в режиме «гриль» до 220 °С.

» Разделайте скумбрию на филе, ополосните его водой и очистите от костей. Выложите филе на противень кожей вверх. Сбрызните оливковым маслом, посолите и поперчите. Поставьте на 5 минут в духовку в режиме «гриль». Достаньте из духовки и дайте остыть.

» Очистите и мелко нарежьте лук-шалот.

» В сливки добавьте соль и перец и взбейте до твердых пиков.

» В большой миске разомните филе скумбрии. Добавьте малиновый уксус и нарезанный лук. Перемешайте и аккуратно введите взбитые сливки. При необходимости выровняйте поверхность мусса.

» Перед подачей держите мусс в холодильнике не менее 2 часов.

Подавайте с красным вином региона Бохале или с белым вином региона Анжу, а также с тостами из деревенского хлеба.



МУСС ИЗ ТУНЦА С РОЗОВЫМ ПЕРЦЕМ И ЛАЙМОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
НЕ ТРЕБУЕТСЯ

ОХЛАЖДЕНИЕ: 4 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

250 г натурального тунца
в собственном соку

1 ст. л. с горкой
розового перца

3 лайма

2 луковицы шалота

250 мл охлажденных сливок
жирностью не менее 30%

4 ст. л. оливкового масла
Соль

» Вымойте лаймы. С одного лайма снимите цедру. Выжмите сок из всех 3 лаймов.

» Очистите и мелко нарежьте лук. Достаньте из банки и разомните мясо тунца.

» Поместите мясо тунца в чашу кухонного комбайна. Добавьте лук, розовый перец, оливковое масло, цедру и сок лаймов и соль. Измельчайте в течение 4–5 минут до однородности.

» Взбейте сливки до твердых пиков. Очень аккуратно введите взбитые сливки в массу из тунца.

» Переложите мусс в большую миску и поставьте в холодильник как минимум на 4 часа.

Подавайте мусс из тунца с розовым бангальским вином, а также с тонкими оладьями или хрустящими тостами.





ПАШТЕТ В ТЕСТЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 час

МАРИНОВАНИЕ: 12 часов

ВЫПЕКАНИЕ:

1 час 30 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 24 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

Для теста

1 яйцо + 1 желток для
смазывания

500 г муки

100 мл холодной воды

250 г размягченного

сливочного масла

+ немного для

смазывания формы

½ ч. л. соли

» Накануне приготовления нарежьте телятину узкими длинными ломтиками. Переложите их в глубокую миску, приправьте 2 щепотками смеси «четыре специи», добавьте коньяк, 2 щепотки соли и перец. Накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться 12 часов в холодильнике.

» В день приготовления паштета замесите тесто: в чашу кухонного комбайна насыпьте муку, добавьте кусочки сливочного масла, соль, яйцо и воду. При помощи насадки-крюка смешивайте все ингредиенты в течение 5 минут на средней скорости, пока тесто не начнет отходить от стенок чаши и образовывать комок. Готовое тесто уберите в холодильник.

» Нарежьте ветчину мелкими кубиками. Переложите в миску. Добавьте свиной фарш, маринованные ломтики телятины, яйцо, соль, перец и оставшуюся смесь «четыре специи». Перемешайте до однородной массы.

ПАШТЕТ В ТЕСТЕ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Для начинки

250 г нежирной телятины
450 г свиного фарша
1 кусочек ветчины примерно
200 г толщиной 3–4 мм
1 яйцо
4 ст. л. коньяка
1 ч. л. без горки
смеси пряностей
«четыре специи»
100–150 мл желирующей
смеси
Соль, молотый
черный перец

» Разогрейте духовку до 170 °С.

» Форму для terrina размером примерно 25×10 см смажьте сливочным маслом. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Застелите полностью всю форму тестом так, чтобы оно немного выходило за края формы, затем плотно заполните фаршем. Края теста смажьте желтком, смешанным с небольшим количеством воды. Сверху накройте прямоугольным пластом теста (чтобы закрыть фарш). В центре сделайте отверстие диаметром 2 см. Верх смажьте желтком и кончиком ножа нанесите рисунок на ваше усмотрение. В проделанное отверстие вставьте трубочку из фольги.

» Поместите форму на противень с горячей водой, поставьте в духовку и выпекайте 1 час 30 минут. Остудите и поставьте в холодильник на 12 часов.

» Разогрейте подготовленную желирующую смесь и аккуратно влейте ее через трубочку из фольги. Снова поставьте форму на 12 часов в холодильник. Аккуратно достаньте паштет в тесте из формы и нарежьте ломтиками.

Подавайте паштет с красным вином Рюлли.



ТУШЕНЫЙ КРОЛИК С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ТУШЕНИЕ: 2 часа

НАСТАИВАНИЕ:
2 часа 30 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 6 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

3 задние ножки кролика
1 морковь
4 желтые луковичы
1 веточка розмарина
1 веточка тимьяна
2 куриных бульонных кубика
50 г сливочного масла
2 ст. л. оливкового масла
80 г сахара кассонад
Соль, молотый
черный перец

» Очистите и мелко нарежьте 1 луковицу. Очистите морковь, нарежьте ее на кусочки.

» Обжарьте ножки кролика на сильном огне с обеих сторон вместе с луком на оливковом масле. Посолите и поперчите. Залейте холодной водой. Добавьте бульонные кубики, морковь, веточку розмарина и тимьяна. Доведите до кипения, накройте крышкой и тушите 2 часа на среднем огне: мясо должно легко отходить от костей.

» Пока тушится кролик, очистите и нарежьте тонкими полукольцами остальной лук. Переложите его в большую сковороду вместе со сливочным маслом и пассеруйте 15–20 минут. Добавьте кассонад и оставьте томиться на 35–40 минут на слабом огне: лук должен слегка карамелизироваться.

» Достаньте ножки кролика из кастрюли и снимите мясо с кости (не забудьте удалить все даже самые мелкие кости). Разберите мясо на волокна и быстро перемешайте с карамелизированным луком, добавив немного процеженного бульона, в котором тушился кролик.

» Переложите готовую массу в террин или в банку, плотно утрамбуйте ложкой. Накройте пищевой пленкой и поставьте минимум на 6 часов в холодильник.

Подавайте эту закуску с красным вином региона Валансе или Кот-д'О-Руссийон, а в качестве дополнения подойдет свежий обжаренный деревенский хлеб, хлеб с сухофруктами или семечками.





САЛАТЫ



САЛАТ «КАЛИФОРНИЙСКИЙ»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
НЕ ТРЕБУЕТСЯ

ОХЛАЖДЕНИЕ: 2 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

400 г отварных креветок
250 г корневого сельдерея
2 розовых грейпфрута
100 г консервированных
ананасов
150 г сыра эмменталь
2 щепотки молотого
сладкого стручкового
перца
1 щепотка приправы карри
3 ст. л. домашнего майонеза
Соль, молотый
черный перец

» Очистите грейпфруты, острым ножом отделите мякоть от мембран. Из оставшейся мякоти выжмите сок и процедите.

» В миске смешайте примерно 100 мл процеженного грейпфрутового сока с майонезом, молотым сладким перцем, карри, солью и черным перцем. Получившуюся заправку поставьте в холодильник.

» Очистите, вымойте и натрите корень сельдерея.

» Очистите креветки; крупные можно разрезать на 2 части.

» Достаньте ананасы из сиропа и нарежьте мелкими кубиками. Сыр эмменталь тоже нарежьте кубиками.

» В салатнике аккуратно смешайте все ингредиенты с заправкой. Поставьте готовый салат на 2 часа в холодильник, затем подавайте к столу.

Вместо креветок можно использовать раковые шейки, а вместо грейпфрутов — красные апельсины.





САЛАТ ИЗ АВОКАДО И ДЫНИ С СЫРОМ ФЕТА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ОБЖАРИВАНИЕ: 5 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 2 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

1 крупное авокадо
1 небольшая дыня
150 г сыра фета
60 г кедровых орехов
1 щепотка молотого кумина
1 щепотка молотого
сладкого стручкового
перца
3 ст. л. бальзамического
уксуса
2 ст. л. винного уксуса
50 мл оливкового масла
Соль, молотый
черный перец

» Приготовьте соус винегрет: в миске смешайте бальзамический и винный уксус со специями, добавьте соль и черный молотый перец. Небольшими порциями добавляйте оливковое масло, интенсивно перемешивая все ингредиенты вилкой, чтобы соус получился однородным.

» Обжарьте кедровые орехи на сухой горячей сковороде на слабом огне (5 минут). Остудите.

» Разрежьте дыню на 2 части, снимите кожуру, удалите семена и нарежьте мякоть мелкими кубиками.

» Очистите авокадо, удалите косточку и нарежьте мякоть кубиками. Фету также нарежьте мелкими кубиками.

» В салатнике смешайте все ингредиенты с соусом винегрет. Накройте пищевой пленкой и поставьте салат на 2 часа в холодильник.

САЛАТ ИЗ БОБОВ, НУТА И ЖАРЕНОГО БЕКОНА С МЯТОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ОБЖАРИВАНИЕ
И ВАРКА: 10 минут

ОХЛАЖДЕНИЕ: 2 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

400 г очищенных
бобов (свежих или
замороженных)
150 г консервированного
нута
12 ломтиков бекона
или панчетты
8 листиков мяты
4 ст. л. винного уксуса
6 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. с горкой
мелкого сахара
Соль, молотый
черный перец

- » Бобы опустите на 3–4 минуты в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Переложите в емкость с холодной водой, затем слейте воду, аккуратно очистите бобы от шкурок, стараясь сохранить их целыми и не раздавить.
- » Консервированный нут выложите из банки в дуршлаг и ополосните водой. Вымойте и мелко нарежьте мяту.
- » Нарежьте ломтики бекона. Обжарьте их 3 минуты на 1 ст. л. оливкового масла на сильном огне. Затем убавьте огонь, добавьте уксус и сахар. Поливая бекон сверху этим уксусом, подождите, когда он наполовину выкипит, затем остудите.
- » Бекон вместе с уксусом переложите в салатник. Добавьте оставшееся количество оливкового масла, соль, перец и перемешайте. Затем добавьте бобы фасоли, нут и мяту. Аккуратно все перемешайте. Поставьте салат на 2 часа в холодильник.

Если Вы используете замороженную фасоль, выбирайте уже очищенные бобы.



САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ С МИНДАЛЕМ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ВАРКА
И ОБЖАРИВАНИЕ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г свежей стручковой
фасоли
120 г копченой
утиной грудки
80 г очищенного
цельного миндаля
200 мл бальзамического
уксуса
3 ст. л. оливкового масла
Соль, молотый
черный перец

» Удалите плодоножки и вымойте стручковую фасоль. Варите 15 минут в кипящей подсоленной воде. Переложите в емкость с холодной водой, затем слейте воду.

» В кастрюлю налейте бальзамический уксус, добавьте соль и молотый черный перец и уваривайте на среднем огне. Когда уксус выкипит на $\frac{1}{4}$ и слегка загустеет, выключите огонь и добавьте оливковое масло, хорошо перемешайте. Остудите.

» Удалите жир с кусочков утиной грудки.

» Миндаль обжарьте на сухой горячей сковороде (5 минут).

» В салатнике смешайте остывшую фасоль, кусочки утиной грудки, обжаренные орехи и соус. Посолите, приправьте перцем и подавайте к столу.

В этот салат можно добавить
утинные желудки, конфи или фуа-гра.



ИЗЫСКАННЫЙ «РЕМУЛАД»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
НЕ ТРЕБУЕТСЯ

ОХЛАЖДЕНИЕ: 2 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

250 г корневого сельдерея

2 стебля сельдерея

2 моркови

1 ломтик ветчины
толщиной 4 мм

120 г сыра грюйер

70 г изюма

2 веточки итальянской
петрушки

3 ст. л. с горкой

домашнего майонеза

Соль, молотый

черный перец

» Очистите и вымойте морковь и корень сельдерея, нарежьте тонкими полосками (можно использовать овощерезку).

» Отделите стебли сельдерея, вымойте их и мелко нарежьте.

» Ветчину и сыр нарежьте мелкими кубиками. Вымойте и мелко нарубите петрушку.

» В салатнике смешайте майонез с солью, молотым перцем и 50 мл холодной воды: соус должен получиться немного жидким. Добавьте овощи, петрушку, изюм, ветчину и сыр. Аккуратно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и поставьте на 2 часа в холодильник.

