


24-5704

НА ДИТЕ ЗАРЕТО



УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ  ФРАНЦУЗСКУЮ КУХНЮ

24-05704



50

ПОДРОБНЕЙШИХ
РЕЦЕПТОВ

УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ

**ФРАНЦУЗСКУЮ
КУХНЮ**



ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2024

Содержание

Вступление • 6

Алфавитный указатель • 00



Сложность приготовления

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Тартар из говядины	10
Паштет из куриной печени	12
Запеченный сыр с орехами и медом	14
Салат «Нисуаз» с консервированным тунцом	20

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Картофель «буланжер»	42
Тушеная курица с оливками и помидорами	46
Куриная печень с луком и черносливом	55
Индейка в томатно-горчичном соусе с прованскими травами	63
Филе-миньон с зеленым маслом	64
Антрекот по-бретонски	66
Пот-о-фё	73
Соте из баранины	80
Фрикассе из кролика	86
Белая рыба в томатном соусе по-провански	94
Ассорти морепродуктов в сливочном соусе	96
Мидии с петрушкой	101

Клафути с вишней	123
Французские тосты с ягодами	131

ПРОЧЕЕ

Соус бешамель	138
Голландский соус	140
Томатный соус пиперада	142



ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Слоеные конвертики со спаржей и сыром	109
---	-----



Сложность приготовления

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Омлет с грибами	16
Салат с печеной тыквой и козым сыром	22

СУПЫ

Суп-пюре из цветной капусты со шпинатом	31
Суп с фасолью, грудинкой и соусом писту	32

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рататуй	40
Тартифлет	45
Кок-о-ван	50
Утиные ножки с яблоками	56
Утиные грудки с вишневым соусом	60
Бёф бургиньон	68
Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом	78
Запеченная баранина с картофелем и розмарином	82
Запеченный лосось с картофелем и брокколи	88
Треска со шпинатом и масляным соусом с каперсами	93

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Тарт-татен с яблоками и мороженым ...	120
Шоколадный мусс	129

ПРОЧЕЕ

Соус бешамель	138
---------------------	-----



Сложность приготовления

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Крок-мадам	18
------------------	----

СУПЫ

Луковый суп	26
-------------------	----

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Брюссельская капуста с голландским соусом и беконом	38
Кордон блю	48
Бланкет из телятины	74
Стейк-«бабочка» из лосося с голландским соусом	90

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Шу	104
Киш «Лорен» с брокколи	112
Галета с абрикосами, медом и миндалем	116
Печенье «Мадлен»	124
Крем-брюле	132

ПРОЧЕЕ

Голландский соус	140
------------------------	-----

Условные обозначения:



Количество порций



Время приготовления