

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЪЕР-ЛУИ ВЪЕЛЪ

# КАРТОШКА

ВО ВСЕМ ЕЕ МНОГООБРАЗИИ



Валери Друэ

**Картошка во всем  
ее многообразии**

«Азбука-Аттикус»

2015

УДК 641 (084)  
ББК 36.997(4Фра)

**Друэ В.**

Картошка во всем ее многообразии / В. Друэ — «Азбука-Аттикус», 2015

ISBN 978-5-389-24318-7

Картофель – необычайно универсальный корнеплод: из него можно приготовить множество сытных блюд на любой случай. В этой книге вы найдете и классические рецепты, и необычные вариации, доказывающие, что даже из простой картошки может получиться кое-что особенное. Карпаччо из картофеля на пару с маринованным лососем по-тайски или пармантье с уткой и вяленым инжиром украсят любой праздничный стол, нежные крокеты и супы-пюре придутся по вкусу малышам, холодный картофельный террин с сардинами и соленым лимоном порадует гурманов, картофельные котлетки с грибами станут хитом на пикнике или дружеской вечеринке, тающее во рту картофельное суфле удивит изысканностью, а вариации домашних чипсов и картофеля фри станут более полезной альтернативой покупному фастфуду. В формате PDF А4 сохранён издательский дизайн.

УДК 641 (084)  
ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-389-24318-7

© Друэ В., 2015  
© Азбука-Аттикус, 2015

## Содержание

На гарнир	12
Картофель фри	13
Классический картофель фри	13
Картофель фри по-баскски	13
Картофель фри с заправкой из петрушки	13
Картофель фри соломкой	14
Картофель «Пон-Нёф»	15
Батат фри	16
Картофель фри по-бельгийски	17
Картофель по-деревенски	18
Чипсы с Флёр-де-сель	21
Чипсы с паприкой	22
Чипсы с васаби	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

# **Валери Друэ и Пьер-луи Вьель**

## **Картошка во всем ее многообразии**

Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel

PATATES! (la pomme de terre dans tous ses états)

© 2015, Mango

© Полякова Е., перевод на русский язык, 2020

© Издание на русском языке. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2022

КоЛибри®



Рецепты и стиль Валери Друэ  
Фотографии Пьера-Луи Вьеля



### «БЕНТЬЕ»

Крупнокалиберный сорт. Идеален для варки, жарки во фритюре, запекания. Это основной сорт для картофеля фри, но он также прекрасно подходит для пюре или пармантье.

### «СОЛОНСКИЙ ГЛАЗОК»

Менее распространенный сорт, зато очень оригинальной формы и с необычным цветом кожуры. Идеален для тушения, жарки, рагу. Попробуйте пожарить его на сковороде с чорисо или луком или запечь вместе с курицей.

### «АГАТА»

Сорт с нежной мякотью. Подходит для варки, запекания, тушения. Идеален в супах, картофельных пирожках или для картофеля «от булочника».



«ВИТЕЛОТ»

Старинный сорт, самый необычный, со вкусом каштана. Идеален для варки, жарки во фритюре (в виде чипсов) и запекания.

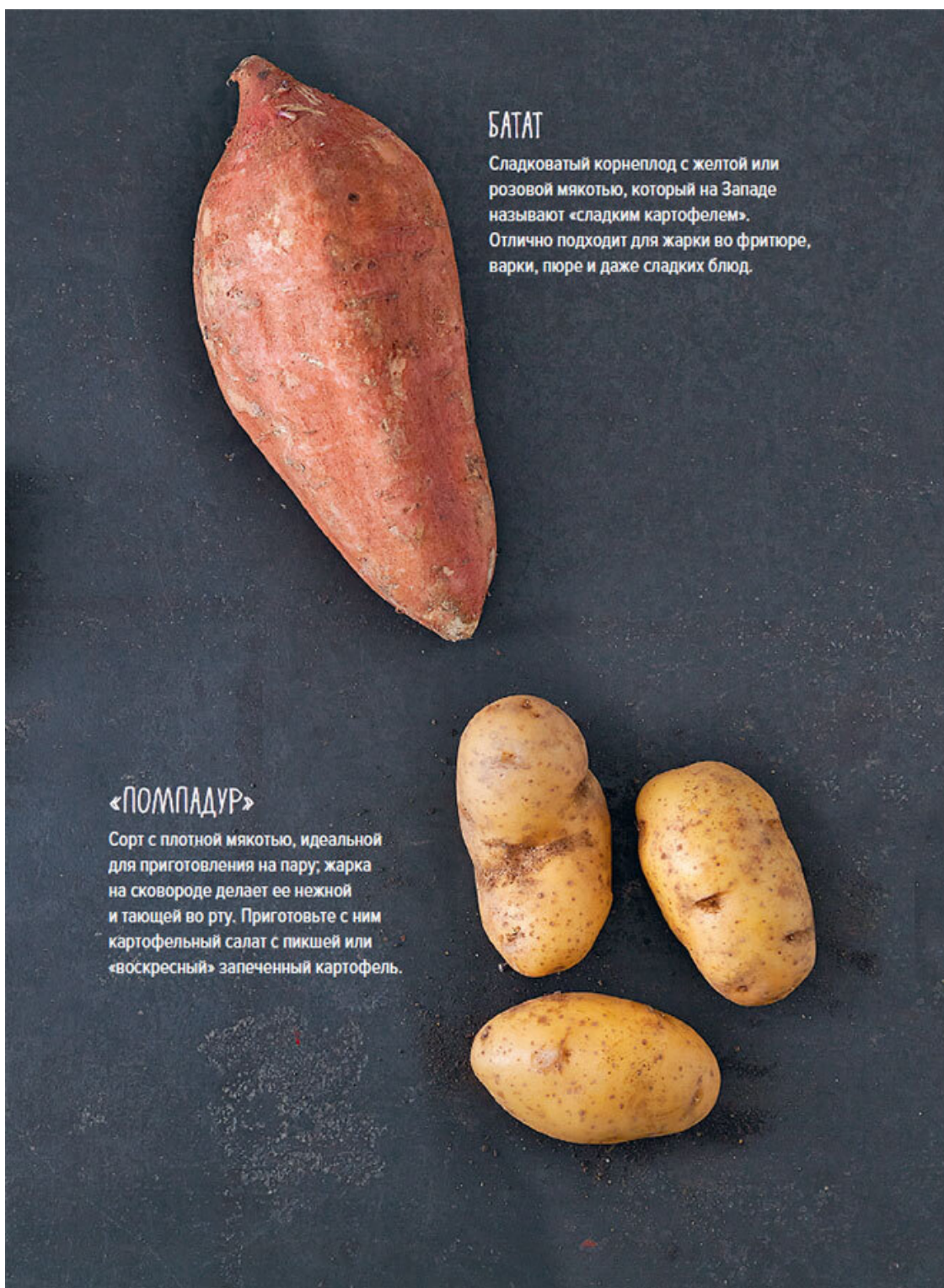
«БЕЛЬ-ДЕ-ФОНТЕНЕ»  
ИЛИ БФ15

Старейший сорт картофеля с плотной мякотью и ореховым привкусом. Идеален для запекания, жарки, варки, «воскресного» запеченного картофеля, картофельных крокетов «Дофин»...

«РАТТ»

Гурманы и шеф-повара любят его за ореховый привкус и консистенцию, близкую к каштану. Идеален для запекания и жарки, но и для варки тоже. Прекрасно подойдет для филе сибаса в картофельных чешуйках или салата с перепелиными яйцами.







## На гарнир



## Картофель фри

### Классический картофель фри

**На 6 порций/Подготовка: 20 минут/Приготовление: 10 минут**

*1,2 кг картофеля «бентье» / 1 ст. л. флёр-де-сель или мелкой соли /  
Масло для фритюра*

Нагрейте масло для фритюра до 140 °С. Очистите картофель. Нарежьте его брусочками длиной 6–7 см со стороной 0,5 см. Промойте их холодной водой в дуршлаге и обсушите чистым полотенцем. Опустите картофель в горячее масло на 5 минут для предварительной обжарки (готовьте небольшими порциями): при этом он не должен изменить цвет. Откиньте его на решетку или противень с отверстиями (не используйте бумажные полотенца, они могут прилипнуть к картофелю) и дайте остыть. Нагрейте масло до 180 °С. Жарьте картофель по 5 минут порциями, часто встряхивая сетку фритюрницы, пока все кусочки не подрумянятся как следует. Слейте масло, сильно встряхнув сетку. Выложите картофель фри в большую миску. Обильно посыпьте флёр-де-сель или мелкой солью (встряхните миску, чтобы равномерно распределить соль). Подавайте сразу же.

### Картофель фри по-баскски

**На 6 порций/Подготовка: 20 минут/Приготовление: 10 минут**

*1,2 кг картофеля «бентье» / 2 ст. л. эспелетского перца / 1 ст. л. флёр-де-сель / Масло для фритюра*

Смешивайте флёр-де-сель и эспелетский перец в блендере в течение 2 минут до получения мелкого порошка. Очистите и нарежьте картофель брусочками, как для классического картофеля фри, и обжарьте тем же способом. После удаления лишнего масла переложите картофель в миску и приправьте смесью острого перца с солью. Подавайте сразу же.

*Великолепен с уткой конфи, утиной грудкой, запеченной уткой...*

### Картофель фри с заправкой из петрушки

**На 6 порций/Подготовка: 20 минут/Приготовление: 10 минут**

*1,2 кг картофеля «бентье» / 2 зубчика чеснока / 1 маленький пучок итальянской петрушки / 1 ст. л. флёр-де-сель / Масло для фритюра*

Помойте и порубите петрушку. Очистите и мелко порубите зубчики чеснока. Смешайте в миске петрушку, чеснок и флёр-де-сель. Очистите и нарежьте картофель брусочками, как для классического картофеля фри, и обжарьте тем же способом. После удаления лишнего масла переложите картофель в миску и смешайте с заправкой из петрушки. Подавайте сразу же.

*Великолепен с мясом, приготовленным на гриле.*



## Картофель фри соломкой

**На 6 порций/Подготовка: 20 минут/Приготовление: 10 минут**

*1 кг картофеля «бентье» / Соль / Масло для фритюра*

Очистите картофель. Нарезьте его с помощью терки-мандолины крупной соломкой толщиной около 2 мм. Положите в дуршлаг и промойте холодной водой. Дайте воде стечь и тщательно обсушите картофель чистым полотенцем. Опустите его в горячее масло (готовьте

небольшими порциями) и жарьте 6–8 минут, помешивая решетчатой или обычной шумовкой, пока картофель не подрумянится. Выложите его на противень, застеленный бумажным полотенцем. Посолите. Повторяйте, пока не приготовите весь картофель (держите готовую «соломку» у открытой горячей духовки).

*Великолепен с мясом, приготовленным на гриле, с рыбой... и очень нравится детям!*

## **Картофель «Пон-Нёф»**

**На 6 порций/Подготовка: 30 минут/Приготовление: 15 минут**

*1,2 кг картофеля «бентье» / 1 ст. л. флёр-де-сель или мелкой соли /  
Масло для фритюра*

Нагрейте масло для фритюра до 150 °С. Очистите картофель. Обрежьте клубни с концов и с боков, чтобы получить большой параллелепипед (обрезки оставьте для пюре или супа). Нарежьте картофель брусочками длиной 7 см со стороной 1 см. Промойте их холодной водой в дуршлаге и обсушите чистым полотенцем. Опустите картофель в горячее масло (готовьте небольшими порциями) на 6–7 минут для предварительной обжарки: он не должен изменить цвет. Выложите его на решетку или противень с отверстиями (не используйте бумажные полотенца, они могут прилипнуть к картофелю). Дайте остыть. Нагрейте масло до 180 °С. Жарьте картофель по 5–7 минут порциями, часто встряхивая сетку фритюрницы, пока все кусочки не подрумянятся как следует. Сильно встряхните сетку, чтобы избавиться от лишнего масла. Выложите картофель «Пон-Нёф» в большую миску. Обильно посыпьте флёр-де-сель или мелкой солью (встряхните миску, чтобы равномерно распределить соль) и подавайте сразу же.

*Великолепен с красным мясом на гриле и жарким из говядины!*

Классическую соль можно заменить копченой или ароматизированной:  
с эспелетским перцем, с пряностями...



## Батат фри

**На 6 порций/Подготовка: 20 минут/Приготовление: 15 минут**

*1,2 кг батата / 2 большие ст. л. картофельного крахмала / Соль / Масло для фритюра*

Нагрейте масло для фритюра до 180 °С. Очистите батат и нарежьте его брусочками длиной 6–7 см и шириной 8–10 мм. Промойте их холодной водой в дуршлаге и обсушите чистым

полотенцем. Выложите в большую миску. Посыпьте крахмалом и перемешайте руками, чтобы он распределился равномерно. Опустите половину брусочков батата в горячее масло и жарьте 7–8 минут, регулярно помешивая решетчатой или обычной шумовкой. Откиньте на бумажные полотенца. Выложите в миску и посолите. Точно так же приготовьте вторую порцию батата. Подавайте сразу же.

## **Картофель фри по-бельгийски**

**На 6 порций/Подготовка: 20 минут/Приготовление: 20 минут**

*1,2 кг картофеля «бентье» / 2 кг говяжьего жира / Соль*

Нагрейте говяжий жир во фритюрнице до 140–145 °С. Очистите и помойте картофель. Нарежьте его брусочками длиной 7 см и шириной около 1 см. Не споласкивая, слегка обсушите их чистым полотенцем. Опустите половину картофеля в горячий жир и обжаривайте 5–6 минут. Дайте жиру стечь и переложите картофель в другую емкость. Точно так же обжарьте оставшийся картофель. Нагрейте жир до 180 °С. Снова опустите в него половину картофеля и жарьте 4–5 минут. Дайте жиру стечь и выложите готовый картофель в миску. Приготовьте оставшуюся половину. Обильно посолите весь картофель и сразу же подавайте.

Говяжий жир можно заменить пальмовым маслом, которое, как бы его ни критиковали, даст вам изумительно хрустящий картофель фри.



## Картофель по-деревенски

**На 6 порций/Подготовка: 15 минут/Приготовление: 15 минут**

*1,2 кг картофеля «шарлотта» или «бель-де-фонтене» / 1 ст. л. паприки / флёр-де-сель / Масло для фритюра*

Нагрейте масло для фритюра до 140 °С. Помойте картофель, но не чистите его. Разрежьте каждый клубень на 4 или 6 долек в зависимости от размера. Ополосните и обсушите их чистым

полотенцем. Опустите в горячее масло и обжаривайте 7–8 минут. Выложите на решетку, давая маслу стечь. Нагрейте масло до 180 °С. Снова опустите картофель в масло и жарьте еще 4–5 минут, пока он не станет хрустящим. Дайте маслу стечь и выложите готовый картофель в большую миску. Приправьте его паприкой и флёр-де-сель. Перемешайте и сразу же подавайте.

*Паприку можно заменить каджунскими пряностями или карри.*

Готовый картофель можно смешать с заправкой из петрушки, или с мелко порубленными пряными травами и панировочными сухарями, обжаренными в духовке, или со специями на ваш вкус (кумин, рас-эль-ханут, карри и т. п.).



## Чипсы с Флёр-де-сель

**На 6 порций/Подготовка: 15 минут/Приготовление: 20 минут**

*1 кг картофеля «розоваль» / Флёр-де-сель / Масло для фритюра*

Нагрейте масло до 180 °С. Очистите картофель и нарежьте его ломтиками толщиной около 1 мм с помощью терки-мандолины. Промойте их холодной водой в дуршлаге и тщательно обсушите чистым полотенцем. Опустите половину картофеля в горячее масло и жарьте 8–10 минут, помешивая решетчатой или обычной шумовкой. Обсушите чипсы на бумажных полотенцах, переложите в миску и щедро посыпьте флёр-де-сель. Точно так же приготовьте вторую порцию. Подавайте чипсы теплыми или остывшими.

## Чипсы с паприкой

**На 6 порций/Подготовка: 20 минут/Приготовление: 20 минут**

*1 кг картофеля «розоваль» / 2 ст. л. молотой паприки / Мелкая соль /  
Масло для фритюра*

Нагрейте масло до 180 °С. Помойте нечищенный картофель и нарежьте его ломтиками толщиной около 1 мм с помощью терки-мандолины. Промойте их холодной водой в дуршлаге и тщательно обсушите чистым полотенцем, приправьте 2/3 перца в большой миске и перемешайте. Опустите половину картофеля в горячее масло и жарьте 8–10 минут, помешивая решетчатой или обычной шумовкой. Обсушите чипсы на бумажных полотенцах, переложите в миску, щедро посолите и посыпьте половиной оставшегося перца. Точно так же приготовьте вторую порцию. Подавайте чипсы теплыми или остывшими.

## Чипсы с васаби

**На 6 порций/Подготовка: 20 минут/Приготовление: 20 минут**

*1 кг картофеля «розоваль» / 2 ст. л. порошка васаби / Мелкая соль /  
Масло для фритюра*

Нагрейте масло до 180 °С. Помойте нечищенный картофель и нарежьте его ломтиками толщиной около 1 мм с помощью терки-мандолины. Промойте их холодной водой в дуршлаге и тщательно обсушите чистым полотенцем, приправьте 2/3 васаби в большой миске и перемешайте. Опустите половину картофеля в горячее масло и жарьте 8–10 минут, помешивая решетчатой или обычной шумовкой. Обсушите чипсы на бумажных полотенцах, переложите в миску, щедро посолите и посыпьте половиной оставшегося васаби. Точно так же приготовьте вторую порцию. Подавайте чипсы теплыми или остывшими.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.