

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

КАРТОШКА

ВО ВСЕМ ЕЕ МНОГООБРАЗИИ



**Валери Друэ
Пьер-Луи Вьель
Картошка во всем
ее многообразии**

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69607798

Картошка во всем ее многообразии: КоЛибри, Азбука-Аттикус;

Москва; 2022

ISBN 978-5-389-24318-7

Аннотация

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 A4 сохранён издательский дизайн.

Содержание

На гарнир	17
Картофель фри	18
Классический картофель фри	18
Картофель фри по-баскски	19
Картофель фри с заправкой из петрушки	19
Картофель фри соломкой	22
Картофель «Пон-Нёф»	22
Батат фри	25
Картофель фри по-бельгийски	25
Картофель по-деревенски	28
Чипсы с Флёр-де-сель	30
Чипсы с паприкой	31
Чипсы с васаби	32
Конец ознакомительного фрагмента.	33

**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)

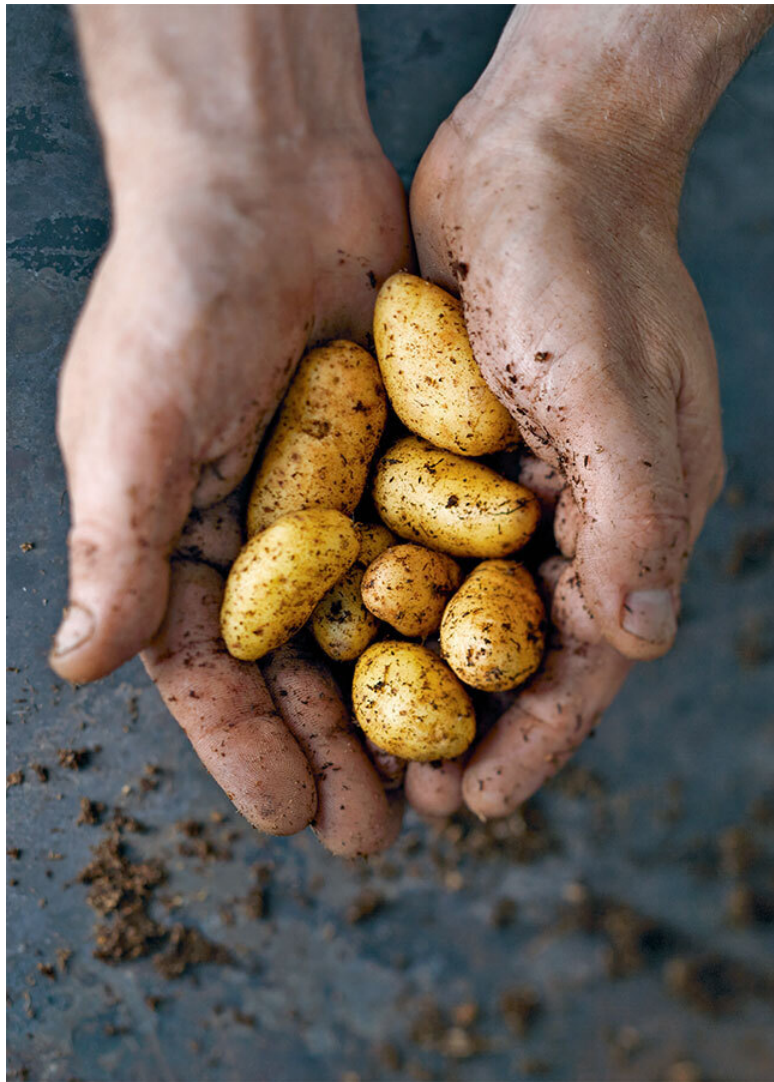
© 2015, Mango

© 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

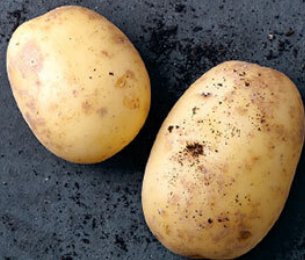


«БЕНТЬЕ»

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

«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

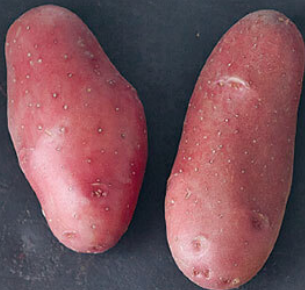
Старейший сорт картофеля с плотной мякотью и ореховым привкусом. Идеален для запекания, жарки, варки, «воскресного» запеченного картофеля, картофельных крокетов «Дофин»...



«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.



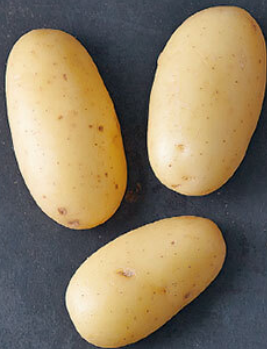


«РОЗЕВАЛЬ»

Сорт с плотной мякотью. Идеален для приготовления на пару, варки или жарки. Лучше всего использовать его для салатов, потому что он остается плотным при готовке. Приготовьте с ним карпаччо из картофеля и маринованного лосося.

«ПРИНЦЕССА АМАНДИНА»

Восхитительно вкусный сорт с плотной и в то же время нежной мякотью. Идеален для варки, запекания, жарки. Приготовьте с ним кольцо из тертого картофеля или картофельные крокеты.



МИНИ-КАРТОФЕЛЬ

Это не сорт, а просто мелкий, откалиброванный по размеру картофель. Его часто запекают, тушат или жарят. Идеален для рагу.

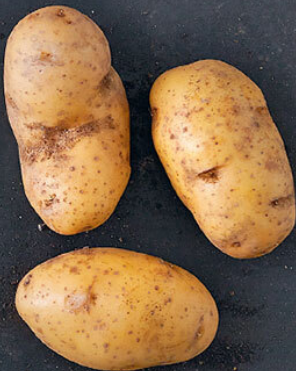


БАТАТ

Сладковатый корнеплод с желтой или розовой мякотью, который на Западе называют «сладким картофелем». Отлично подходит для жарки во фритюре, варки, пюре и даже сладких блюд.

«ПОМПАДУР»

Сорт с плотной мякотью, идеальной для приготовления на пару; жарка на сковороде делает ее нежной и тающей во рту. Приготовьте с ним картофельный салат с пикшей или «воскресный» запеченный картофель.





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 поруби-

те 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.

КЛАССИЧЕСКИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ПЕТРУШКИ



КАРТОФЕЛЬ ФРИ ПО-БАСКСКИ

Картофель фри соломкой

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

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

Очистите картофель. Нарежьте 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 стороны 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...

КАРТОФЕЛЬ ФРИ СОЛОМКОЙ



КАРТОФЕЛЬ «ПОН-НЕФ»

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.



БАТАТ ФРИ

КАРТОФЕЛЪ ФРИ
ПО-БЕЛГИЙСКИ

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 ФЛЕР-ДЕ-СЕЛЬ

ЧИПСЫ С ПАПРИКОЙ

ЧИПСЫ С ВАСАБИ

Чипсы с Флёр-де-сель

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

*1 кг картофеля «розеваль» / 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, отправьте 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, добавьте 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.