

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ ПО-ФРАНЦУЗСКИ



Проверено вкусом

Сборник рецептов

Праздничный стол по-французски

«Просвещение»

2014

Сборник рецептов

Праздничный стол по-французски / Сборник рецептов —
«Просвещение», 2014 — (Проверено вкусом)

Когда готовишься к большому приему гостей, хочется удивить их шикарным столом с разнообразными блюдами. И здесь не подойдут обычные рецепты на каждый день. Помогут вам выдержать это испытание с честью и порадовать себя и гостей вкусными, красиво оформленными горячими блюдами лучшие рецепты Франции, представленные в нашей книге.

Содержание

Холодные и горячие закуски	6
Жареный камамбер с зеленым салатом	8
Маринованное филе лосося с салатом и горчичным соусом	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Праздничный стол по- французски. Оригинальные рецепты от профессионалов

© ООО «Шефик», 2013

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2014

Холодные и горячие закуски

К еде французы относятся очень серьезно. Перекусывать на ходу здесь не принято. В течение дня обязательно хотя бы одна трапеза организуется по всем правилам — и в этом случае первыми на столе появляются закуски. Для французов закуски — не дополнение к алкогольному напитку (хотя традиция подавать такие напитки в качестве аперитива, возбуждающего аппетит, здесь есть), а своеобразная «увертюра» к основному блюду обеда или ужина. Считается, что правильно подобранная закуска способствует лучшему раскрытию вкуса последующих блюд, подстегивает аппетит, настраивает на предстоящую трапезу и даже способствует лучшему пищеварению.

Среди многообразия французских закусок можно выделить несколько основных — различные их вариации вы найдете среди рецептов этого раздела. Например, тартар — закуска, появившаяся во французской кухне в XIX веке. Французские повара тогда экспериментировали, создавая рецепты, которые, по их мнению, передавали национальный колорит кухни того или иного иноземного народа. Так был придуман соус, как будто пришедший из кухни живущих далеко на востоке татар, — на основе майонеза, с добавлением маринованных огурчиков, каперсов, лимонного сока, лука и черного перца. Позднее тартаром стали называть блюда из мелко нарубленного сырого мяса или рыбы. Очень популярны во Франции разнообразные паштеты и террины (запеченные паштеты). Их готовят из различных видов мяса и печени, дополняя основные ингредиенты овощами, грибами, травами и обогащая вкус добавлением коньяка или мускатного вина. Отдельная история — блюда из фуа-гра. Эта жирная и нежная гусиная или утиная печень — непреходящий хит французской кулинарии. Превосходный вкус и тончайший аромат фуа-гра превращают закуски из нее в истинный деликатес. К горячим закускам можно отнести и блюда из яиц — их рецептов во Франции существует великое множество. Наиболее изысканные — яйца-пашот и яйца бенедикт (пашот с голландским соусом).



Жареный камамбер с зеленым салатом

Микс салатных листьев – 300 г

Микс зелени – 50 г

Оливковое масло – 140 мл

Малиновый джем – 40 г

Лимонный сок – 15 мл

Камамбер – 250 г

Кунжут – 10 г

Соль, перец



15 мин



203 ккал





1 Смешать промытые и обсушенные салатные листья с нарезанной зеленью, сбрызнуть небольшим количеством оливкового масла.



2 Приготовить заправку: взбить 80 мл оливкового масла с малиновым джемом и лимонным соком, добавить соль и перец по вкусу. Разложить салатные листья на тарелки, полить заправкой.



3 Сыр нарезать дольками.



4 Быстро обжарить сыр с двух сторон на оставшемся оливковом масле. Посыпать кунжутом и уложить горячим на заправленный салат.



Маринованное филе лосося с салатом и горчичным соусом

Филе лосося – 400 г
Помидоры черри – 200 г
Оливковое масло – 100 мл
Тимьян – 5 г
Чеснок – 4 зубчика
Руккола – 30 г
Салат корн – 30 г
Соль, перец
Для маринада
Соевый соус – 10 мл
Сок лайма – 10 мл
Кинза – 2 г
Вода – 40 мл
Перец черный горошком – 2–3 шт.
Кориандр (семена) – 1 г
Для горчичной заправки
Яичный желток – 1 шт.
Бальзамический уксус – 10 мл
Мед – 50 г
Оливковое масло – 150 мл
Зернистая горчица – 70 г



30 мин + маринование



196 ккал

Разделать лосося на чистое филе без кожи и костей, нарезать ровными прямоугольными ломтиками. Для маринада смешать соевый соус с соком лайма, листьями кинзы, водой, перцем горошком и семенами кориандра. Опустить в этот маринад рыбу на 10–15 минут.

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.