

СОДЕРЖАНИЕ //

Предметный указатель	20
О вине	28
Как важно точно отмерять муку	30
14 Грудки цыпленка и ризотто	35
15 Овощи по-французски	38
16 Эскалопы из телятины	42
17 Салаты	46
18 Печень цыпленка по-французски	50
19 Жареная утка с апельсином	53
20 Шоколадный мусс	57
21 Паштеты	60
22 Аспики	63
23 Буйабес	67
24 Омар по-американски	71
25 Блинчики (основное блюдо)	74
26 Блинчики (десерт)	79
27 Стейки и гамбургеры	83
28 Картофельное шоу	86
29 Рыбное суфле на блюде	89
30 Мусака и рататуй	91
31 Весь обед в одной кастрюле	95
32 Заварное тесто	98
33 Карамельные десерты	102
34 Как приготовить гуся	105
35 Каштаны к столу	107
38 Петух в вине	111
39 Кассуле	114
40 Авантюра с овощами	118
41 Слоеное тесто	122
42 Еще о слоеном тесте	125

43	Муслины из рыбы	129
44	Торт для приятной компании	132
45	Артишоки сверху до доньшка	136
46	Яйца – элегантные рецепты	139
47	Баварский крем – холодное суфле	143
48	Кулебяка с лососем («Обстоятельства с лососем»)	146
49	Разве забудешь про брокколи и цветную капусту?	150
50	Телятина для королей	153
51	Суповое шоу	156
52	Огненное суфле	159
53	Жареные мелкие птицы	162
54	Говядина всегда в моде	165
55	Тимбалы	168
56	Рыбное филе «Сильвестр»	171
57	Ромовые баба	174
58	Ужин из цыпленка на четверых за полчаса	178
59	Почки, жареные и фламбированные	182
60	Омары – закуски	184
61	Грибное шоу	186
62	Ужин из телятины или свинины на четверых за полчаса	190
63	Жареный под грилем цыпленок: и просто, и дерзко/вызывающе	194
64	Рагу из барашка – тоже французское блюдо	198
65	Представляем – шарлотка «Малакоф»	201
66	Горячий баллотин из индейки	204
67	Холодный галантин из индейки	207
68	Шоколадный маркиз	211
69	Овощи к птице	214
70	Французские тарты с яблочной начинкой	218
71	Пируем на остатках от пира	222
72	Французский рулет с клубничным желе	226
73	Рождественское полено	230
74	Говядина – два способа тушения	234
75	Ужин с окороком на четверых за полчаса	238
76	Круассаны	242

77	Шоколадное суфле	246
78	Цыпленок: четыре рецепта в одном	249
79	Бриоши	253
80	Телятина «Граф Орлов»	258
81	Эффектные закуски («Великие начинания»)	262
83	Клубничные тарты/тарталетки	266
84	Шоу с креветками	269
85	Салатный джентльменский набор	273
86	Несокрушимое сырное суфле	276
87	Киш – открытый пирог	279
88	Ужин из рыбы на четверых за полчаса	283
89	Французское рагу из телятины	287
90	Импровизация	290
91	Рис императрицы	294
92	Морские гребешки	298
93	Еще о стейках	301
94	Как припустить целую семгу	305
95	Приглашение на ланч	308
96	Говядина по-бургундски	312
97	Ваш собственный луковый суп по-французски	316
98	Голландский и беарнский соусы	319
99	Цыпленок, запеченный в кокотнице	322
100	Торт «Царица Савская»	326
101	Припускаем филе морского языка	329
102	Ужин с отбивными на четверых за полчаса	333
103	Говяжье филе «Веллингтон»	337
104	Яблочная шарлотка	341
105	Другие шедевры на закуску	344
106	Жареный молочный поросенок	347
107	Еще о картофеле	351
108	Ужин со стейком на четверых за полчаса	355
109	Шоу с цикорием	360
110	Седло барашка	364
111	«Наполеон – Мильфёй»	368
112	Паэлья по-американски	372

113	Званный ужин: закуска	375
114	Званный ужин: основное блюдо	379
115	Званный ужин: десерт из меренги	383
116	Супы	387
117	Кнели	390
118	Торт «Женуаз»	393
	Новогоднее шоу. Крокембуш	397
119	Птифуры	401
120	Майонезное шоу	405
121	Ужин из рыбы-меч на четверых за полчаса	409
122	Оссобуко	413
123	Лакомые субпродукты: мозги и зубная железа	416
124	Спаржа сверху донизу	420
125	Операция «Цыпленок»	423
126	Как припустить цыпленка	428
127	Муссы, бомбы и парфе	431
128	Буррида – рыбное рагу с айоли	435
129	Как пошировать яйцо	439
130	Запеченная нога барашка	442
131	Омар «Термидор»	446
132	Поговорим о языках	450
133	Пиперада к обеду	453
134	Тюрбан из морского языка	458
	Алфавитный указатель	462