

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 10

ЯЙЦА

Запеченные яйца по-французски с копченым лососем и кремом с эстрагоном 16

Яйца с соусом айоли 18

Домашний майонез 21

Фаршированные яйца с крем-фрешем и рокфором 22

Омлет с тахини 24

Тосты с пряным яйцом, помидорами и луком-пореем 26

Шакшука с яичными желтками 28

Клафути со сладким перцем и чеддером 30

Дважды запеченное сырное суфле 32

Кукурузное суфле с хариссой 34

Яйца, припущенные в красном вине, с грибами и беконом 36

СЫР

Коктейльные крекеры с сыром конте 40

Кассероль крок-месье 42

Алиго из батата с жареным шалфеем 44

Мак-н-чиз с трюфелем 47

Дип из сливочного сыра с копченой форелью 49

Классический фромаж фор со шнитт-луком 50

Фромаж фор с халапеньо 51



Латкес с сыром грюйер 52

Несладкий кекс с сыром грюйер и ветчиной 55

Бри, запеченный в тесте фило, с острым медом и анчоусами 56

Фондю «Лилле» 58

Буррата с коричневым маслом, лимоном и вишней 61

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с фризе 65

Салат из одуванчика со сладким чесноком конфи, панчеттой и сыром с голубой плесенью 66

Салат с печеной свеклой, тмином, крем-фрешем и рукколой 69

Салат из тертой моркови с соленым лимоном и кинзой 71

Мини-латук с заправкой винегрет с шалотом 72

Салат из шпината и винограда с заправкой из рокфора 75

Салат из фенхеля с грейпфрутом и теплым козьим сыром 76

Салат из радиккьо с запеченным камамбером **78**

Салат из эндивия с ветчиной и грецкими орехами **81**

Классический салат «Нисуаз» **82**

Салат из цуккини и дыни с мятой и миндалем **84**

Салат из спаржи с крем-фрешем с травами **86**

Кресс-салат с авокадо и фетой **87**

Салат из кукурузы и помидоров с тапенадой **89**

СУПЫ

Нежный гороховый суп с латуком, рикоттой и эстрагоном **92**

Рыбный суп с моллюсками и соусом руй **94**

Овощной суп «Писту» **98**

Гаспачо по-провански **100**

Французский луковый суп и горячие сэндвичи с сыром грюйер **102**

Холодный суп из дыни с пряным йогуртом **104**

Суп из каштанов с бренди **106**

Ароматный грибной суп **109**

НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Тарт со спаржей, козьим сыром и эстрагоном **112**

Пай с травами, помидорами и сыром грюйер **115**

Киш с бататом, беконом и петрушкой **119**

Писсаладьер с помидорами, маслинами и анчоусами **121**

Классический тарт фламбе **126**

Тарты с печеными томатами и цуккини **128**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Классическая брандада **132**

Тосты с сардинами и помидорами **135**

Королевские креветки с соленым лимоном, травами и бренди **137**

Креветки, запеченные с луком и эстрагоном **139**

Креветки и вешенки с чесночным зеленым маслом **140**

Скумбрия с лимоном **142**

Хек с зеленым маслом ан папийот **144**

Паста с крабом, желтыми помидорами и кервелем **146**

Шашлычки из меч-рыбы с базиликом и хариссой **149**

Морские гребешки с коричневым маслом, петрушкой и лимоном **150**

Треска с соусом айоли и разноцветными помидорами **153**

Слабосоленый лосось с семенами горчицы **154**

Лосось конфи с лаймом, можжевельником и фенхелем **156**



Жареный лосось с соусом бер блан с фенхелем 159

Спагетти с анчоусами, помидорами и базиликом 161

Тунец по-провански с луком, сладким перцем и каперсами 162

Кальмар по-баскски с панчеттой, эспелетским перцем и чесноком 164

Форель меньер с тимьяном и кедровыми орешками 166

ПТИЦА И МЯСО

Куриное филе пайяр и салат из эндивия и петрушки 170

Салат с курицей и соусом руй 172

Курица, запеченная с эстрагоном, и хрустящие грибы 174

Курица, запеченная в сковороде с рататюем 176

Тажин из курицы с красным апельсином 179

Жареная курица с маслом с прованскими травами 181

Курица, тушенная в вине, с апельсином и оливками 182

Пай «Курица в горшке» 185

Хрустящие утиные ножки с мандаринами 187

Мусс из куриной печени с бурбоном 191

Жареная утиная грудка с инжиром, розмарином и лимоном 192

Мозговые косточки с соусом из хрена и петрушки 194

Стейк с соусом беарнез с базиликом 197

Доб из говядины с морковью и медовым уксусом 199

Говяжьи ребрышки с бренди 202

Запеченная свинина с розмарином 205

Бычьи хвосты по-бургундски с жареными грибами и чесноком 206



Чечевичное рагу с чесночными колбасками и козьим сыром 208

Фаршированное каре ягненка с хрустящим картофелем 211

Жаренная на гриле баранья нога с фенхелем и анчоусами 214

Кассуле с бараниной 217

ОВОЩИ

Спаржа с миндалем 225

Редис с соусом анчоад 226

Артишоки с соусом из феты с укропом 228

Печеные томаты с лимонно-анчоусной крошкой 230

Тиан с помидорами, баклажанами и цукини 233

Печеный баклажан с травами и медом 235

Печеная цветная капуста с коричневым маслом, изюмом и каперсами 236

Марокканский салат с баклажаном 239

Тажин из нута и овощей с кускусом 241

Картофельный гратен 245

Картофель в утином жире, сальса верде с анчоусами и майонез 246

Печеные морковь и фенхель с гранатовой заправкой винегрет **248**

Тосты с грибами и козьим сыром **250**

Жареные лисички с чесноком и петрушкой **252**

Жареная капуста с сыром грюйер и халапеньо **253**

Печеная тыква с лаймом и фундуком **255**

ПОСЛЕ УЖИНА

Гречневая шарлотка по-деревенски с яблоком и имбирем **259**

Французский кекс на йогурте с вишней и кардамоном **260**

Кекс с кампари и оливковым маслом **262**

«Пряничный хлеб» **263**

Шоколадный пирог с ржаной мукой и крем англес со специями **265**

Башенки из шоколадного печенья с каштановым муссом **267**

Шоколадные финансье с фундуком **271**

Печенье пальмье с черным кунжутом **273**

Шоколадный пай с ореховой пастой и малиной **276**

Гато по-бретонски со сливой и кардамоном **278**

Тарт с козьим сыром, крем-фрешем и инжиром в медовой глазури **280**

Тарт с лимоном Мейера, оливковым маслом и флёр-де-сель **283**

Тарт с ежевикой и франжипаном **285**

Персиковый кобблер-татен **288**

Абрикосовый тарт татен **290**

Тыквенный тарт-брюле с крем-фрешем **292**

Ореховый дакуаз с кофейным кремом с кардамоном **295**

Печенье сабле с джемом **299**

Дыня с сотерном **301**

Абрикосы и красные ягоды со сладким крем-фрешем **302**

Клубничный суп с шампанским, бэзе с флёр-де-сель и мятой **305**

Крем-карамель с крем-фрешем **307**

Мусс с имбирной крошкой **311**

Малиново-лавандовый клафутти **312**

Мороженое с лимонной вербеной и лимонными цукатами **314**

Каштановое мороженое с арманьяком **316**

Сорбет из темного шоколада **318**

Сорбет из миндального молока **319**

Два вида марципановых конфет: с розой и лимоном **320**

Лимонад с лавандой **322**

Кордиал из красной смородины с лимоном и вербеной **325**

Благодарности **329**

Указатель **331**

