

УДК 641.55  
ББК 36.997  
К47

**Кларк, Мелисса**

К47

Ужин по-французски : мои рецепты, вдохновленные Францией / Мелисса Кларк ; [перевод с английского]. — Москва : Эксмо, 2022. — 336 с. : ил. — (Кулинария. Весь мир на твоей кухне).

Невозможно ездить каждое лето во Францию и не влюбиться в ее изысканную кухню, что и произошло с автором книги, американкой Мелиссой Кларк, еще в детстве. Впитав сразу две кулинарные традиции, французскую и американскую, она создает оригинальные и удивительно гармоничные рецепты блюд, подкупающих своим разнообразием, от суфле и омлетов, фондо и салата «Цезарь» до знаменитой «диццы» писсаладьер, классической брандады, кассуле, гато, тартов и пав, восхитительных десертов и ароматных напитков. Дополненные интересными и душевными историями, рецепты в этой книге порадуют любого, от новичка до настоящего профессионала, интригуя и раскрывая французскую кухню иногда с очень необычных сторон.

Dinner in French: My Recipes by Way of France: A Cookbook  
Melissa Clark

УДК 641.55  
ББК 36.997

© Copyright © 2020 by Melissa Clark  
© Photographs © 2020 by Laura Edwards  
© All rights reserved.  
© Printed by arrangement with Janis A. Donnaud & Associates, Inc. through Graal Literary Agency  
© Book and cover design by Marysarah Quinn  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

ISBN 978-5-04-118542-8

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга  
КУЛИНАРИЯ. ВСЕШ МИР НА ТВОЕЙ КУХНЕ

**Кларк Мелисса**  
**УЖИН ПО-ФРАНЦУЗСКИ**  
**МОИ РЕЦЕПТЫ, ВОДХОВЛЕННЫЕ ФРАНЦИЕЙ**

Перевод с английского *Ольга Ивенская*  
Дизайн *Валерия Колышева*

Главный редактор *Рамиль Фасхутдинов*. Руководитель направления *Анна Братушева*  
Ответственный редактор *Саяжануш Ванян*. Младший редактор *Анна Цветкова*  
Компьютерная верстка *Светлана Туркина*. Корректор *Слава Колесникова*

Страна происхождения: Российская Федерация / Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

**ХЛЕБ\*СОЛЬ**  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:  
f v o breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-118542-8



9 785041 185428 >

ООО «Издательство «Эксмо»  
125008, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, стропило 1, этаж 20, каб. 010,  
Тел.: 8 (495) 411-68-86  
E-mail: info@eksmo.ru  
Москва, Россия, район Митино, Зорге улица, 1, стр. 20, стропило 1, кабинет 010,  
E-mail: info@eksmo.ru  
Тел.: 8 (495) 411-68-86  
E-mail: info@eksmo.ru  
Тел.: 8 (495) 411-68-86  
E-mail: info@eksmo.ru  
Интернет-магазин: www.eksmo.ru  
Интернет-магазин: www.eksmo.ru  
Интернет-магазин: www.eksmo.ru  
Импортеры в Республику Казахстан: ТОО «PSC Алматы»  
Казахстан Республикасының импорты: ТОО «PSC Алматы» ЖШС.  
Дистрибуция и продвижение по территории на территории  
в Республике Казахстан: ТОО «PSC Алматы»  
Казахстан Республикасының импорты: ТОО «PSC Алматы» ЖШС.  
E-mail: info@eksmo.ru  
Тел.: 8 (777) 251-00-00 (02) E-mail: PSC.Almaty@eksmo.kz  
E-mail: info@eksmo.ru  
Сертификация: Российская Федерация, сайт: www.eksmo.ru  
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»  
www.eksmo.ru  
E-mail: info@eksmo.ru  
E-mail: info@eksmo.ru

Дата изготовления / Подписано в печать 19.08.2021.  
Формат 84x108 / 16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 35,28.  
Тираж экз. Заказ



Образцы для  
интернет-магазина  
издательской группы  
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

ЧИТАЙ • ГОРОД



Моим родителям — за то,  
что сделали Францию  
важнейшей частью  
моей жизни



# 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 рататутем 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, бeze 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**



# Введение



Я не знаю французского языка, но готовлю по-французски. Годами я изучала спряжения и *passé simple*<sup>1</sup>, тренировалась произносить *yaourt*<sup>2</sup> и *grenouille*<sup>3</sup>, но, как ни старалась, не смогла продвинуться дальше «*Deux pains au chocolat, s'il vous plaît*»<sup>4</sup>.

А вот на кухне у меня, напротив, все получается. Ароматы чеснока и тимьяна, ощущение *sel marin de Guérande*<sup>5</sup> между пальцами, густота превращающегося в эмульсию соуса стали для меня настолько привычными, что я готовлю по-французски не задумываясь. Воздушная сливочность *soufflé*<sup>6</sup>, анчоусные ноты *pissaladière*<sup>7</sup>, глубина вкуса *bœuf Bourguignon*<sup>8</sup> такая же часть меня, как бейглы с лососем, которые мы ели в Бруклине каждое воскресенье.

Это слияние классической французской кухни и привычной для Бруклина еды является основой моего подхода к кулинарии — и смыслом появления данной книги. Для меня эти две кухни не разные, а переплетенные в великолепное целое, потому что узнала я о них одновременно. Да, мы отправлялись за пиццей в «Ди Фара», за моллюсками в «Ландис», за куриными ножками и рубцом в наш любимый китайский ресторанчик. Но бесчисленные выходные мы проводили, стараясь приготовить террин как у Джулии Чайлд и *coq au vin*<sup>9</sup> как у Жака Пепина, остатки которого моя мама накладывала на ломтики халы, а папа приправлял все соевым соусом (прости, Жак). Это была не столько непочтительность, сколько сильное кулинарное любопытство, азартное исследование вкусовых сочетаний. Все эти влияния настолько важны для моего понимания еды, что становятся основой каждого рецепта, который я создаю. Иногда все начинается с вопроса: можно ли добавить, например, куриный жир в рататуй? Полный ответ вы найдете на странице 176. А короткий: да!

Ничего бы этого не произошло, если бы моя двоюродная бабушка Марта со своим мужем Джеком не вытащили моих родителей в их первое путеше-

<sup>1</sup> Простое прошедшее время. (Здесь и далее примечания переводчика.)

<sup>2</sup> Йогурт.

<sup>3</sup> Лягушка.

<sup>4</sup> Две булочки с шоколадом, пожалуйста.

<sup>5</sup> Морская соль из Геранда.

<sup>6</sup> Суфле.

<sup>7</sup> Писсаладьер — вариант пиццы с анчоусами, распространенный на юго-востоке Франции, особенно в Ницце.

<sup>8</sup> Бёф бургиньон — классическое французское блюдо, рагу из говядины в винном соусе.

<sup>9</sup> Кок-о-вэн — классическое французское блюдо «Петух в вине».



ствии по Европе — семь стран за двадцать пять дней — после окончания ими медицинского колледжа в 1960 году. Мой папа, пределом мечтаний об отпуске у которого до той поры была рыбалка в горах Катскиллз, ехать не хотел. Но тем не менее они поехали и сразу влюбились во Францию, подсев на *escargot*<sup>10</sup>, суперхрустящие *frites*<sup>11</sup>, полные искусства Моне музеи и готические соборы, такие поразительно древние и совершенно не похожие на синагоги Бруклина, где они выросли. Родители стали ездить во Францию каждый год, сначала вдвоем, затем по очереди к ним присоединились мы с сестрой.

Планы начинали разрабатывать в январе. Первое время родители бронировали жилье, но потом перешли на систему отпуска по обмену для экономии. Чем меньше придется потратить на проживание, тем больше можно будет позволить себе походов в рестораны со звездами «Мишлен», которые мои родители нанесли на звездную карту собственной вселенной. Год начинался с того, что мы получали по почте толстый каталог HomeAway, полный заманчивых вариантов. Мы меняли наш старый викторианский дом с деревянными оконными рамами во Флэтбуше на фермерский дом с каменными стенами в Бургундии, деревенский коттедж в Дордони или оштукатуренный двухэтажный особняк близ Нима. Это было в 1980-х годах, и тогда было принято, чтобы психиатр отдыхал весь август.

Все это происходило до эпохи интернета, мобильных телефонов и даже факсов. Мои родители печатали письма на пишущей машинке на бледно-голубой бумаге и отправляли их по почте. Не было никакой возможности почитать чужие отзывы и никаких рекомендаций от компании HomeAway. Мы убрали наши ценные вещи в запертый на ключ шкаф, печатали на машинке инструкцию по уходу за кошками и садились на дешевый чартерный рейс в Париж, надеясь на лучшее.

И всегда все получалось, хотя в некоторые годы лучше, чем в другие. У нас появились друзья на всю жизнь среди людей, с которыми мы обменивались домами, например семейство Ламонтань, гурмэ до мозга костей, чья кладовая, заполненная банками домашнего айвового джема и рийета из свинины, соперничала с нашей собственной.

На другом конце спектра находились сомнительные личности, которые пользовались нашим бруклинским домом и семейным «фольксвагеном», в то время как мы получили их облицованную мрамором квартиру в Ницце, белый «мерседес» с откидным верхом и брошюры Национального фронта рядом

---

<sup>10</sup> Улитки.

<sup>11</sup> Картофель фри двойной обжарки.

с заряженным пистолетом в прикроватной тумбочке. Вернувшись домой, мы обнаружили, что одометр в машине отключен, бокалы разбиты, а кошка убежала. Мы так и не выяснили, что произошло, но всегда задавались вопросом, не вызвали ли мезузы<sup>12</sup> на наших дверях столь негативное к нам отношение.

Тем временем, закрыв все двери в чужом доме, моя мать, неисправимая шпионка, открывала шкафы и рылась в них, надеясь найти меноры, тарелки для седера, кипы — в поисках подсказки, любого признака родственной души. Иногда на книжной полке обнаруживался том переведенных книг Филиппа Рота или Сола Беллоу, что приводило ее в хорошее расположение духа.

Но наша истинная связь с французами была обусловлена такой же, как и у них, одержимостью едой — ее изучением, исследованием и приготовлением щедрых пиршеств. Когда мы не готовили, мы планировали следующую трапезу, разъезжая по местным рынкам, из маленького городка в городок еще меньший, наслаждаясь спелым инжиром, свежими колбасами и невероятными сырами, которых не смогли бы найти дома.

Мы также ходили в модные рестораны. У моего отца была идея фикс поесть в каждом ресторане, отмеченном звездой «Мишлен» во Франции, и он почти осуществил свою мечту, несмотря на то что не раз ухитрялся заплутать по пути. До GPS заблудиться на проселочных дорогах было обычной частью поездки в отдаленный ресторан. Когда воспитательница в детском саду спросила меня, что мы делали с родителями каждый август во Франции, я ответила: «Сначала терялись, а потом обедали».

Собственно, эту фразу я и хотела сделать названием своей книги. Но по мере написания рецептов и готовки поняла, что больше не теряюсь. Я всегда знала точно, где нахожусь, и это касалось всех рецептов. Они причудливы и индивидуальны, изобретательны и практичны, приправлены дозой бруклинской дерзости, чтобы разбавить то огромное количество сливочного масла, на котором зиждется *haute cuisine*<sup>13</sup>. Да, бывают моменты, когда я забредаю в кажущийся тупиком вариант *gougères*<sup>14</sup> с хариссой, хотя в итоге получается вполне жизнерадостное суфле (стр. 34). Я всегда нахожу свой путь, потому что на самом деле не стремлюсь уйти далеко. Все здесь, коренится в моей ньюйоркско-еврейско-франкофильской ДНК. И моястряпня в итоге неизменно вкусная и отчетливо французская. В нашем доме говорят по-английски, но ужинаем мы всегда по-французски.

---

<sup>12</sup> Мезуза – прикрепляемый к косяку двери в еврейском доме свиток пергамента, содержащий часть текста молитвы «Шма».

<sup>13</sup> Высокая кухня.

<sup>14</sup> Гужеры — профитроли из заварного теста с сырной начинкой.



Дважды запеченное сырное суфле, стр. 32

# Яйца



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

НА 4 ПОРЦИИ

Нас же нисколько не удивляет, что, когда французы запекают яйца, они делают это, погрузив их в море сливок? Здесь сливочный соус-крем приправлен ароматным эстрагоном и лимонной цедрой, перемешан с маслянистым тушеным пореем, разложен по формочкам и запечен с выпущенным в каждую яйцом до момента, когда желток еще жидкий, а белок загустел лишь настолько, чтобы держать форму на ложечке. Для меня бранч невозможен без копченого лосося, поэтому я добавила несколько ломтиков в качестве гарнира, а еще горсть каперсов для соленой нотки. Не скажу, что это однозначно лучше, чем бейглы со сливочным сыром, но ужасно вкусно — по-своему, по-французски.

## Готовим заранее

### Порей в сливочном соусе:

соус можно сделать за 2 дня и хранить в плотно закрытой посуде в холодильнике. Перед раскладыванием по рамекинам слейте с него выделившуюся воду.

**2 столовые ложки (30 г) сливочного масла плюс для смазывания рамекинов**

**1 крупный стебель лука-порея (только белая и светло-зеленая части) — разрезать вдоль пополам, промыть и нарезать тонкими ломтиками**

**Мелкая морская соль**

**10 столовых ложек жирных сливок**

**2 столовые ложки крем-фреша**

**1 столовая ложка рубленых листочков свежего эстрагона**

**¾ чайной ложки мелко натертой лимонной цедры**

**8 крупных яиц комнатной температуры**

**Свежемолотый черный перец**

**115 г тонких ломтиков копченого лосося**

**1 столовая ложка рубленых каперсов**

**Хлеб с хрустящей корочкой или тосты для подачи (по желанию)**

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте 8 рамекинов объемом 240 мл сливочным маслом и поместите на противень с бортиками.
2. Растопите сливочное масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте порей и ¼ чайной ложки соли, готовьте до полной мягкости, от 15 до 20 минут, убавив огонь, если требуется. Вам нужен буквально тающий порей с легким золотистым оттенком, но не темный.
3. Вмешайте 6 столовых ложек сливок, крем-фреш, эстрагон и лимонную цедрю, снимите с огня. Разложите смесь по рамекинам.
4. Разбейте в каждый рамекин по 2 яйца, посолите и поперчите. Полейте сверху оставшимися сливками, по 1 ложке, и запекайте, пока белки не схватятся, а желтки останутся жидкими, 13–17 минут (яйцо должно дрожать в центре, это нормально, оно дойдет, когда вы достанете формочки из духовки). Достаньте и немного остудите. Выложите в каждый рамекин ломтики лосося, посыпьте каперсами. Подавайте с хлебом или тостами.



## Яйца с соусом айоли (*Oeufs à l'Aioli*)

Классический айоли начинается с растирания чеснока в ступке пестиком в совершенно однородную, мягкую и острую пасту. Затем вливают хорошее прованское зеленоватое оливковое масло, каплю за каплей, пока не получится эмульсия, похожая на майонез. На вид соус шелковистый и нежный, но на языке воспринимается как весьма пикантный, особенно если вы используете все три зубчика чеснока. В Провансе айоли обычно подают с ассорти сырых и отварных овощей, иногда к филе припущенной рыбы, но я люблю им намазывать рваные ломтики багета, наслаждаясь тем, как эта нежная острота контрастирует с мягкостью хлеба.

Такого же контраста вкусов вы добьетесь, если выложите айоли поверх яйца, сваренного не слишком вкрутую. А еще он отлично подходит к классической французской закуске *oeufs à la mayonnaise*<sup>15</sup>. Для яркой соленой нотки я добавила каперсы, но подойдут и другие соленые ингредиенты, например, красная икра, рубленые соленые огурчики, нарезанные ломтиками оливки или корнишоны, анчоусы или кусочки сардин. Подавайте блюдо с напитками на аперитив, как закуску, дополнив горькой зеленого салата, или на бранч — с беконом.



<sup>15</sup> Яйца с майонезом.