



Рецепты и стиль Валери Друэ
Фотографии Пьера-Луи Вьеля

ВАЛЕРИ ДРУЗ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

КАРТОШКА

ВО ВСЁМ ЕЕ МНОГООБРАЗИИ



СОДЕРЖАНИЕ

НА ГАРНИР

НА ЗАПАС		ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	
» Классический картофель фри	16	» Картофель «Анна» с кунжутом	46
» Картофель фри по-баскски	16	» Запеченный картофель «от булочника»	49
» Картофель фри с заправкой из петрушки	16	» Рагу из мини-картофеля	50
» Картофель фри соломкой	17	» Тонкие картофельные лепешки с пармской ветчиной и пекорино	52
» Картофель «Пон-Нёф»	17	» Запеканка из картофеля, лука и фенхеля с розмарином	54
» Батат фри	20	» «Воскресный» запеченный картофель	56
» Картофель фри по-бельгийски	20	» Тот самый гратен дофинуа	58
» Картофель по-деревенски	21	» Креветки с нежным картофелем в биске	61
» Чипсы с флёр-де-сель	24	» Картофельный гратен с плавлеными сырками	66
» Чипсы с паприкой	24	» Картофельный гратен с сельдереем и крошкой из пармской ветчины	67
» Чипсы с васаби	24	» Мятый картофель с вялеными помидорами и пармезаном	68
» Чипсы из картофеля «вителот»	25	» Картофель, томленный в утином жире с тимьяном	72
» Вафельные чипсы	25	» Нежный картофель с миндалем и шафраном	73
» Пюре со сливочным маслом	26	» Тушеный картофель по-баскски	73
» Пюре с зелеными оливками	26		
» Пюре с голубым сыром и шнитт-луком	28		
» Пюре с заправкой из петрушки	28		
» Картофельные шарики	30		
» Картофельные крокеты «Дофин»	30		
» Картофельные крокеты с сыром конте	32		
» Картофельные крокеты с креветками и лапшой кадаиф	34		
» Картофель «дюшес» – классический и с пармезаном	37		
» Картофельные оладьи с творогом	38		
» Картофельная галета	41		
» Драники с луком и каджунскими пряностями	41		
» Картофельные дольки в панировке	42		
» Жареный картофель с чесноком и крошками чорисо	44		

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

34	» Тартифлет с камамбером	76
	» Пармантье с фаршем	78
37	» Пармантье с уткой и вяленным инжиром	81
38	» Запеченный картофель	
41	с луком конфи и сыром конте	84
	» Картофель, фаршированный крабовым мясом	84
41	» Картофель, фаршированный ягнятиной конфи	85
42	» Картофельные ньокки с белыми грибами	87
	» Картофельный пирог	
44	с луком-пореем и мюнстером	88

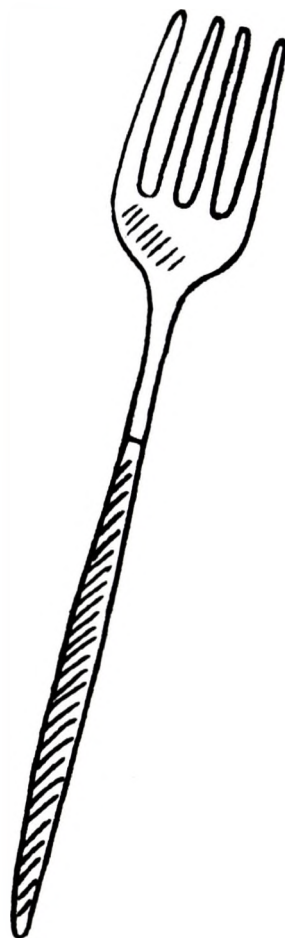
- » Картофельные котлетки с грибами
- » Алиго
- » Пармантье с кровяной колбасой и яблоками конфи
- » Брандада из пикши с шалфеем
- » Тажин из ягнятины с картофелем по-индийски
- » Картофельные пирожки с козьим сыром и беконом
- » Кольцо из тертого картофеля с пармезаном и кедровыми орешками
- » Филе сибаса в картофельных чешуйках с рататуем
- » Картофельное суфле с выдержанным сыром мимолет
- » Холодный картофельный террин с сардинами и соленым лимоном
- » Бекеоф из картофеля и бекона с тмином
- » Тортилья с картофелем, болгарским и эспелетским перцем
- » Карпаччо из картофеля на пару с маринованным лососем по-тайски
- » Филе утки с черешней и нежным пюре из картофеля «вителот» с сыром оссо-ирати

САЛАТЫ

- » Салат из картофеля и курицы под соусом «Цезарь»
- » Салат из мини-картофеля и красного лука с перепелиными яйцами
- » Пьемонтский салат на новый лад
- » Салат из картофеля с пикшей, маринованной в зернистой горчице
- » Салат из сельди и картофеля «вителот» в зеленом масле

СУПЫ

- 90 » Картофельный суп-пюре с чесноком и молоком 132
- 92 » Картофельный суп с зеленым горошком, пармской ветчиной и песто 136
- 94 » Суп из капусты, картофеля и чорисо 136
- 96 » Суп «Пармантье» 137
- 98 » Картофельный суп-пюре со шпинатом 137
- 102 » Суп-пюре из картофеля и кабачков с мягким козьим сыром 138
- 103
- 104
- 106
- 108
- 110
- 112
- 114
- 116





«БЕНТЬЕ»

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

«СОЛОНСКИЙ ГЛАЗОК»

Менее распространенный сорт, зато очень оригинальной формы и цвета 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

