

Своя игра, или Клафути наизнанку

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ЧТО БЫ ОНИ СКАЗАЛИ,
ЕСЛИ БЫ УЗНАЛИ,
ЧТО Я ЗАПОЛНЯЮ КЛАФУТИ
РЫБОЙ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ?

Недавно получила сердитое письмо: мол, неправильный у вас рецепт лагмана, так его не готовят, а вы кормите народ «отсебятиной». Я, правда, не очень-то люблю готовить по классическим рецептам. Может, и вкусно получается, но без нового поворота или даже без какого-то неожиданного выверта мне тоскливо. В готовке, как в жизни: чтобы не заскучать, лучше менять правила игры. Тогда время, проведенное у плиты, может доставить максимум удовольствия. В последнее время, например, я полюбила готовить несладкие горячие закуски по технологиям десертов. Вот, скажем, клафути — чудесный французский десерт. Его главная прелесть в том, что возни буквально на 10 минут, плюс 40 минут он стоит в духовке — и у вас на столе во всех смыслах теплое домашнее блюдо: нечто среднее между запеканкой, блинами и пирогом. Тесто делается из яиц (они слегка взбиваются, как на омлет), молока или нежирных сливок, сахара и небольшого количества муки. Его можно приготовить с вечера, поставить в холодильник, а утром разложить по порционным формочкам любые, какие найдутся в доме, фрукты или ягоды, в том числе мороженые (вишню, малину, чернику, сливы, абрикосы, персики, яблоки, груши, банан), залить тестом — и запечь. Если в микроволновке (на полной мощности), то всего через четыре минуты у вас будет готов потрясающий завтрак. Правда, мне больше нравится, когда клафути медленно созревает в духовке: дом наполняется сладким ароматом, который и домашним, и гостям дает ощущение покоя и тихой радости. Клафути родом из простой и милой французской деревенской кухни. Придумали его в провинции Лимузен, откуда и знаменитый своим изществом лиможский фарфор из уникальной белой глины. Кстати, по виду она напоминает тесто для клафути, а он в результате получается таким же легким и живописным, как расписной фарфор. Засыпаем, например, вишню четырьмя ложками сахара и резервируем еще две. В миске смешиваем муку, соль и оставшийся сахар. Добавляем яйца, половину масла и треть сливок — размешиваем до однородности (с меньшим количеством жидкости легче избавиться от комочков). Разбавляем оставшимися сливками и даем тесту отдохнуть полчаса. Затем включаем духовку на 200 градусов, смазываем форму оставшимся маслом и посыпаем сахаром. Из вишни сливаем (но не выливаем!) весь вытекший сок и слегка припудриваем мукой. Добавляем в тесто ликер и размешиваем. Заливаем вишни тестом. Печем 15 минут при 200 градусах, сбавляем температуру до 180 и держим в духовке еще 25 минут. Из оставшегося сока можно сделать вкуснейший соус. Надо просто уварить сок на медленном огне и добавить немного, треть стакана, жирных (больше 30%) сливок. Или, что несколько грубее, загустить крахмалом. Готовый десерт многие посыпают сахарной пудрой, едят теплым или комнатной температуры. Я больше люблю с ягодно-сливочным соусом, который при желании можно дополнить мороженым.

В переводе с французского слово «клафути» буквально значит «заполненный чем-то». В Лимузене этот десерт изначально заполняли исключительно вишней, причем с косточками (пропеченные в духовке, они дают аромат, который полностью перебивает омлетный привкус), и категорически открещивались от всех других фруктов. Настолько, что в конце концов для всего невишнего придумали другое название — «флонярд». Скучные люди! Ведь еще одна прелесть клафути в том, что это из тех блюд, с которыми можно играть в десятки разных игр. Что бы они сказали, если бы узнали, что я заполняю клафути рыбой с луком-пореем?

Беру полкило лососевого филе, 300 граммов порея, немного ароматного свежего тимьяна, соли, перца и натертого сыра грюйер (он особенно хорош для запекания), а остальное, как в обычном клафути: 4 яйца, 100 граммов муки, 350 миллилитров нежирных сливок, 2 столовые ложки мягкого сливочного масла. В миске смешиваю муку, немного соли и листочки тимьяна. Добавляю яйца и треть сливок — размешиваю до однородности. Разбавляю оставшимися сливками и даю тесту отдохнуть полчаса. Тем временем не мелко нарезаю порей. Складываю в сотейник, наливаю немного воды, кладу 3 столовых ложки сливочного масла, довожу до кипения и на маленьком огне оставляю потушиться минут десять. Рыбу нарезаю небольшими кусочками (на один укус), обтираю салфеткой от влаги, солю и перчу. Включаю духовку на 200 градусов, смазываю форму оставшимся маслом. Раскладываю рыбу, на нее — отжатый порей, а сверху — сыр. Заливаю тестом и отправляю в духовку. Когда лососевый клафути медленно в ней созревает, дом тоже наполняется приятным ароматом, каким-то даже особенно приятным, — может, от сознания того, что вот оно, твое собственное дитя, плод минутного вдохновения. Попробуйте сами: в нежном кремовом тесте лосось не пересыхает и не теряет цвета. Кстати, бело-розовый, с зелеными штрихами, рыбный пирог тоже похож на тонкий лиможский фарфор — чем не клафути?

Рецепт я показала по телевизору — больше всего меня порадовало то, что некоторые зрители все сделали по-своему. Рыбный клафути готовили со шпинатом, с зеленым луком и оливками. Дальше — больше: без всякой рыбы, а с тыквой, с цукини, с грибами, с помидорами и зеленым базиликом, с брокколи и черри-томатами, с козым и нарезанным кубиками твердым сыром, с томатами и ветчиной, с томатами и оливками, с рокфором, с фенхелем и даже с морепродуктами. А одна девушка прислала мне тирамису с помидорами — неожиданный поворот, просто отличная «отсебятина»! Короче, ловите рецепт классического клафути и моего рыбного, а готовьте свой собственный. Он-то и будет лучшим, по крайней мере для вас.

<http://vkusitsvet.ru/>



Клафути с вишней

- 1 **свежие или замороженные вишни без косточек (700 г)**
- 2 **яйца (4 шт.)**
- 3 **мука (100 г + 1 столовая ложка)**
- 4 **сахар (150 г)**
- 5 **молоко или нежирные сливки (400 мл)**
- 6 **размягченное сливочное масло (2 столовые ложки)**
- 7 **соль (1 щепотка)**
- 8 **ликер вишневый или амаретто (30 мл, по желанию)**

Клафути с лососем и пореем

- 1 **лосось (500 г)**
- 2 **яйца (4 шт.)**
- 3 **зеленый лук (300 г)**
- 4 **мука (100 г)**
- 5 **молоко или нежирные сливки (350 мл)**
- 6 **размягченное сливочное масло (4 столовые ложки)**
- 7 **натертый сыр грюйер (100 г)**
- 8 **соль, перец, тимьян**