Яблоки гран крю

О НОВОМ ВАРИАНТЕ ГЛАВНОГО ОСЕННЕГО ПИРОГА

Елена Чекалова

ВЫ, конечно, слышали о главном в мире повелителе овощей? Это я про Алана Пассара, который овладел языком картошки, лука, морковки, свеклы,— до этого плоды огорода были одушевленными героями только книжки «Приключения Чиполлино». А Пассар дал им главные роли в своем трехзвездочном парижском ресторане L'Arpege. История, драматическая и святочная одновременно, лучше всего рассказана в сериале «Chef'sTable» канала Netflix. Там сам Пассар очень трогательно вспоминает свою бабушку-повариху, которая научила его слышать оттенки свиста огня в печи и различать ароматы так же хорошо, как вкусы.

В L'Arpege в свое время была создана самая восхитительная по вкусу и франкенштейнская по образу птичья плоть — курица-утка (две птицы сшивались вместе и запекались-коптились на сене). Так что Пассар понимал, что овощная гастрономия — инсульт для классической «мясоедской» французской кухни. Но, с другой стороны, на прежнем своем пути он уже достиг высшей точки. Отчаянье, кризис, а потом совершенно новый виток карьеры.

В каком-то смысле овощи — то же мясо: свеклу можно запекать в соляной корке, сельдерей — коптить, морковку жарить на гриле — преподанная бабушкой наука огня работала и здесь.

Жизнь стала еще интереснее: овощи и фрукты готовить сложнее, а конечный результат еще больше зависит от терруара, экспозиции сада-огорода, от солнца, дождей и ветра. Пассар позвал: все в сад! И сам начал экспериментировать с разными почвами, высаживая на них одни и те же культуры. Есть виноделы, которые подходят к своему детищу как повара: мол, хорошее вино можно «приготовить» в погребе. Алан Пассар стал первым, кто подошел к еде как мудрый винодел. «Готовить вино — такая же бессмыслица, как готовить воду, великие вина рождаются на виноградниках»,— говорит мой любимый персонаж, итальянский винодел Йошка Гравнер. Вот и Пассар начал готовить свои блюда в саду. Фуди немного пообижались, но потом кумир убедил их, что в листьях капусты есть смысл поискать новорожденные вкусы. Они пробовали гратен из лука с пармезаном, или тартар из августовских помидоров с ароматами двенадцати трав, или вроде просто первый весенний салат — и недоумевали: ну как просто лук, просто морковка, просто помидоры могут оказаться настоящими венцами творения? «Я не записываю рецепты,— объяснял Пассар,— на моей кухне нет никаких техкарт — мы все готовим, как музыканты играют в джазе».

Три звезды Мишлена Пассар держит вот уже 21 год, теперь в меню снова есть немного птицы и рыбы, даже телячьи мозги. Портрет бабушки по-прежнему висит на самом видном месте L'Arpege, который сегодня N12 в списке The World's 50 Best Restaurants. Но во французской и мировой гастрономической прессе, на туристических сайтах, в блогах известных фуди появилось множество публикаций о неоправданно высоких пассаровских ценах. У Пассара, возмущается популярный блогер, за трапезу для двоих можно запросто оставить от 400 до 1000 евро, и

это притом что большинство блюд как бы совсем простые: никакой молекулярки, никаких сложных соусов или фокусов с жидким азотом и волшебных превращений. Мол, пойдите в прекрасные парижские гастробистро — там можно получить отличные блюда из редиски или скумбрии по совсем не великим ценам.

Я сама — страстная поклонница гастропабов. Но недавно мы с мужем все же пошли в L'Arpege: взяв самое демократичное меню ланча, заплатили (с хорошим вином) почти 500 евро. Честно говоря, были абсолютно счастливы. И, кажется, я даже поняла, что такое высокая кухня XXI века: все фокусы и весь постмодернизм остались в прошлом — теперь довольно простоты уникальных продуктов, приготовленных очень деликатно. Одно из блюд L'Arpege меня особенно задело — пирожное «Букет роз». Тончайшая корзиночка из великолепного нежного и одновременно хрустящего слоеного теста, наполненная бутонами, вырезанными из яблока. В центре каждого — кусочек белого миндаля. Никакого крема. Не очень сладко. Сверху чуток присыпано сахарной пудрой. Подается с солоноватым карамельным соусом. Изящная простота, лиричность, веселость и совершенный вкус этого произведения сводят с ума.

Идея пришла в голову Пассару в 2009 году, когда он получил первый урожай особенно ароматных яблок. Он все думал: как вернуть и даже усилить тот, из детства, волшебный запах бабушкиного яблочного пирога? Рука сама нарисовала спираль — в голове она тут же превратилась в длинную яблочную стружку, которая свернулась в бутон. Но как сделать тончайшую спираль из яблока, чтобы она легко скручивалась и не ломалась? На помощь Пассару пришли инженерные разработки дружественной компании Traiteur de Paris — был сделан специальный станок. Иногда шеф еще оборачивает яблочный бутон спиралью из ревеня. Теперь в продаже есть специальный домашний «спираледелательный» гаджет. Но можно обойтись и без него. Возьмите яблоки сорта «пинк леди» — у них наиболее подходящая текстура и сильный аромат. Почистите (с тонким краем из кожуры, как в оригинале, сделать сложно),

Яблочный пирог «Букет роз»

(для формы 18–20 см)

1. *Слоеное бездрожжевое или песочное тесто (1 лист)*
2. *Яблоки «пинк леди» (крупные) (5–6 шт.)*
3. *Миндальная мука (80 г)*
4. *Уваренное яблочное пюре с ревенем (50 г)*
5. *Соленое сливочное масло (60 г)*
6. *Коричневый сахар (60 г)*
5. *Веточка розмарина*

ИЗЯЩНАЯ ПРОСТОТА, ЛИРИЧНОСТЬ И СОВЕРШЕННЫЙ ВКУС ЭТОГО ПИРОГА СВОДЯТ С УМА

аккуратно со стороны «попки» выньте середину острым ножиком так, чтобы дырочка получилась небольшой. Тонко-тонко нашинкуйте на слайсере кругами и разрежьте на полукружья. Сложите в миску, залейте водой, смешанной с лимонным соком, и поставьте на минутку в микроволновку (при полной мощности). Если вы делаете пирог диаметром 18 см, лучше разделите яблоки на четыре порции. Когда яблоки немного остынут, обсушите их и выкладывайте внахлест по шесть слайсов (полукруглой стороной вверх), чтобы они образовали ленту,— аккуратно двигаясь от одного конца к другому, сверните пальцами трубочку. Вначале это будет совсем непросто, но потом вы научитесь делать это за секунды. Вам, как и мне, конечно, не захочется возиться с домашним слоеным тестом — купите готовое или замесите простейшее песочное. Тонко его раскатайте и выложите в форму так, чтобы оно чуть свисало по краям. Часто проколите вилкой. Положите сверку лист пекарской бумаги с горохом и припеките в заранее разогретой до 180 градусов духовке — 15 минут. Осталось очень плотно поставить в форму бутоны, посыпать кусочками сливочного масла и карамельным сахаром. Попробуйте — увидите, что получится не очень симпатичная и плоская по вкусу ерунда. Ну нет у нас волшебных пассаровских яблок, его необыкновенного соленого сливочного масла с ароматом луговых трав из Нормандии и карамельного сахара из бретонских леденцов-берлинготов с интенсивным яблочным ароматом. Я сделала свой домашний вариант «по мотивам». Посыпала припеченное тесто миндальной мукой, чтобы оно оставалось хрустящим. Выложила сверху пюре из кисленького ревеня с яблоками — разровняла. Пекла еще 15 минут. Поставила в горячее пюре бутоны, посыпала кусочками соленого масла, мелко нарезанным розмарином и коричневым сахаром — увеличила температуру до 200 градусов. Через 20 минут пирог был готов. Очень красивый и вкусный — как в хороших гастропабах. Я бы даже очень собой гордилась, если б не пробовала яблочного букета Пассара.

chekalova.ru