

Ле лапэн, или нога кролика

кулинарная история № 46

Несколько лет назад мы с ребятами из нашей маленькой, но очень дружной редакции осуществили свою мечту и побывали во Франции. Порядочно поколесив по северным провинциям, исписав блокноты и нащелкав миллион, наверное, снимков, мы завернули на пару дней в Париж. Пообедать решили в одном из многочисленных ресторанчиков на улице Риволи.



МАРИЯ ЧУГУНОВА, РЕДАКТОР КРАЕВОЙ АГРАРНОЙ ГАЗЕТЫ «АЛТАЙСКАЯ НИВА», АЛТАЙСКИЙ КРАЙ

Дело было так: заходим, на о-о-очень плохом французском спрашиваем у повара, какое сегодня предлагается «плат дю жур» — блюдо дня.

Повар — серьезный мужчина лет пятидесяти, смуглый, как раньше писали, «в усах», приветливо улыбнулся и сообщил, что сегодня «плат дю жур — ле лапэн».

Что такое «ле лапэн», мы не знали. Поэтому решили уточнить. Добрый дядечка быстро сообразил, что международный язык жестов должен нам помочь. Нисколько не смущаясь, он стал скакать перед группой изумленных журналистов, высоко поднимая колени и держа на уровне груди согнутые руки, — всем своим видом демонстрируя русским туристам, что это и есть «ле лапэн».

Творческий наш коллектив поначалу подумал, что повар имеет в виду лошадь — уж слишком бойко скакал дядечка. Но тут на шум из кухни вышел его коллега и, нисколько не удивившись увиденному, тут же бросился приятелю на выручку: «Уи, ле лапэн!» — вскричал он, одновременно приставив руки к голове — показывая длинные уши, периодически похлопывая себя по ляжке.

С горем пополам, утирая слезы от смеха, мы догадались, что на обед — нога кролика. Хохотали и повара. Из дальнего конца зала к нам спешил официант, который тоже с ходу оценил ситуацию и потом, проходя всякий раз мимо нашего столика с каменным лицом, склонялся, делал большие глаза и заговорщицки шептал: «Ле лапэн!»

В общем, пока мы с коллегами ждали приготовления блюда, смех в ресторанчике не прекращался, и к повару, изобразившему кролика, приклеилось прозвище Ле лапэн. «Плат дю жур» мы по достоинству оценили.

Ну а теперь, собственно, и сам рецепт «ле лапэна» — кролика в сливочно-грибном соусе.

Для приготовления понадобятся: кролик, сливки (подойдут 10%-ные, 200 мл). Пригодятся приправы: тимьян, шалфей (берем по 2 стебля), не забудем про чеснок (3—4 зубчика будет достаточно). Еще нужны лимон и 300 граммов шампиньонов.

Дальше все просто: разделяваем кролика на куски, немного маринуем с лимоном, солим и перчим, после чего обжариваем до румяной корочки на сковороде в масле.

Позже в этом же масле обжариваем порезанные крупно шампиньоны и мелко нарубленный чеснок.

Последний этап: в форму для запекания выкладываем обжаренного кролика и грибы, заливаем все это сливками, добавляем ароматные травы и ставим в духовку на час. Ле лапэн готов! Бон аппети!

&

