

# FRENCH COUNTRY COOKING

CARTOLINE *da un* VILLAGGIO  
IMMERSO NEI VIGNETI

MIMI  
THORISSON

Guido Tommasi Editore



**FRENCH  
COUNTRY COOKING**

**CARTOLINE *da un* VILLAGGIO  
IMMERSO NEI VIGNETI**

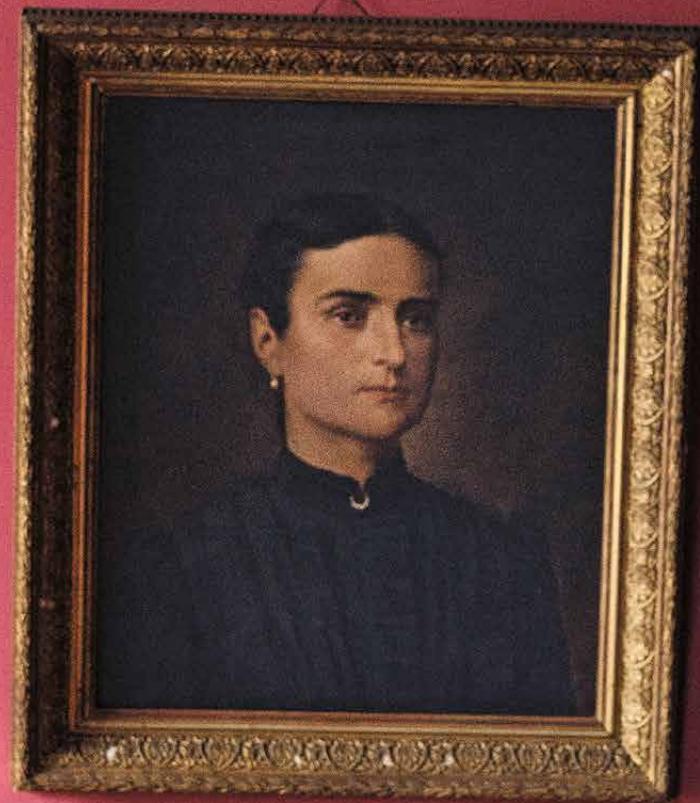
**MIMI THORISSON**  
FOTOGRAFIE DI ODDUR THORISSON

Guido Tommasi Editore



## SOMMARIO

PROLOGO	11
IL N.1 DI RUE DE LOUDENNE	13
UN RISTORANTE DI FAMIGLIA	27
MERENDA	35
L'IMPORTANZA DELL'APÉRO	59
ANTIPASTI	69
PORTATE PRINCIPALI	129
CENE DELLA DOMENICA EN FAMILLE	179
A TAVOLA CON LO STAFF	203
CONTORNI	227
DESSERT	261
EPILOGO	325
RINGRAZIAMENTI	329
INDICE	331



## PROLOGO

Circa cento anni fa, Plantia Pautard viveva con il marito fornaio a St Yzans, un paesino nella regione francese del Médoc. Era una cuoca formidabile e rinomata, affascinata dal cibo e mossa dall'ambizione. E sembra che il suo talento non si limitasse alla cucina, poiché Plantia era l'amante dell'uomo più facoltoso del paese, il sindaco Monsieur Brion. Era tutto molto francese...

Quando Monsieur Brion acquistò la casa più grande e sfarzosa del posto, proprio nel centro del paese, intendeva farne qualcosa di pratico (del resto lo era anche lui), magari degli uffici amministrativi, o forse un ufficio postale. Plantia lo convinse a cambiare idea. Vuoi per l'astuzia di lei nelle conversazioni tra amanti, o semplicemente perché lui non riusciva mai a dirle di no, il sindaco acconsentì a lasciarle usare la casa per farne un hotel e un ristorante di altissimo livello. Molto probabilmente il povero marito di Plantia forniva il pane (a quanto pare era un ottimo fornaio, se non altro).

L'hotel divenne ben presto leggendario, e per gustare la cucina di Plantia in tanti accorrevano nel Médoc da tutta la regione, gente raffinata di Bordeaux e perfino parigini. Furono i suoi giorni di gloria. Sempre elegante e vestita di nero, dirigeva l'attività con precisione e stile, cucinando i migliori prodotti di stagione. Gli anni passarono, la figlia di Plantia ebbe una figlia, Jacqueline, e le tre donne lavoravano fianco a fianco in cucina. Appena il sindaco avvertì che si avvicinava la fine dei suoi giorni, donò la casa non solo all'amante ma anche al marito fornaio, che alla fine ci guadagnò qualcosa. Quando Plantia morì, la nipote e la famiglia di lei continuarono a vivere nella casa, finché quella bambina divenne un'anziana signora. Jacqueline continuò a occuparsi della casa con cura e determinazione straordinarie, rifiutando anche solo l'idea di lasciare la dimora della sua infanzia per una più piccola e confortevole.

Alla morte di Jacqueline, le persiane e le porte al numero 1 di rue de Loudenne si chiusero e la casa rimase vuota... finché, circa un anno dopo, una famiglia con tanti bambini e molti più cani la trovò e l'acquistò. Iniziarono a cucinare e la casa tornò a vivere.

## POTAGE DI VERDURE

PER 4-6 PERSONE

Una delle tante cose che amo della Francia è la qualità dei prodotti e l'abbondanza che caratterizzano i mercati locali. Per me è una delle pietre miliari della cultura francese e ciò che fa della Francia la Francia. Tornare a casa dopo un giro in città, con cesti pieni di frutta e verdure meravigliose, mi fa sentire come un pittore che torna dal negozio d'arte, armato di pennelli e di una palette di colori nuovi. Le verdure urlano "scegli me, scegli me!" ed è impossibile sbagliare. A meno che non abbiate comprato troppa roba. In quel caso dovete migliorare la vostra strategia, se volete rendere giustizia a tutto quanto.

Il contrario di questa situazione, eventualità rara a casa mia, può verificarsi in inverno se non siamo andati al mercato o se siamo stati via e non abbiamo fatto provviste. Allora mi diverto a cucinare un pasto con ingredienti semplici, non deperibili e che ho sempre a portata di mano, ma che non si contendono mai la mia attenzione: un porro, qualche carota, le onnipresenti cipolle. La formazione non sarà straordinariamente esotica, ma in qualche modo funziona sempre, e ancora meglio se riesco a trovare un po' di pane da tostare e magari un po' d'aglio da strofinarci sopra. Questa zuppa semplice ma molto appagante è forse il pasto più conveniente che mi venga in mente.

30 G DI BURRO

600 G DI CAROTE MEDIE PELATE E  
TAGLIATE A DADINI

2 PATATE RUSSET PELATE E  
TAGLIATE A DADINI

1 PORRO GRANDE TRITATO  
FINEMENTE

¼ DI CUCCHIAINO DI NOCE  
MOSCATA GRATTOGIATA

SALE E PEPE NERO MACINATO AL  
MOMENTO

1 LITRO DI BRODO DI POLLO O  
VEGETALE

160 ML DI PANNA DA CUCINA, PIÙ  
UN PO' PER SERVIRE

1 CUCCHIAINO DI CONCENTRATO  
DI POMODORO

ERBA CIPOLLINA TRITATA FINE

**1.** Sciogliete il burro in una pentola grande su fuoco medio-alto. Aggiungete le carote, le patate e il porro. Cuocete per circa 5 minuti, mescolando ogni tanto, finché le verdure si ammorbidiscono un po'.

**2.** Aggiungete la noce moscata e condite con sale e pepe. Versate il brodo nella pentola e portate a una leggera ebollizione. Coprite, abbassate la fiamma e cuocete per 30 minuti.

**3.** Frullate la zuppa, preferibilmente con un frullatore a immersione. Mescolate la panna e il concentrato di pomodoro finché il composto è liscio, e incorporatelo nella zuppa.

**4.** Scaldate su fuoco basso e servite la zuppa nelle ciotole aggiungendo su ciascuna un cucchiaino di panna, a piacere, e una spolverata di erba cipollina.





## MIDOLLO ARROSTO CON ERBE

PER 4 PERSONE

Una delle mie debolezze, e se si tratta di cibo ne ho parecchie, sono le vecchie ricette: stufati cotti lentamente un po' borghesi, ma anche, andando più indietro nella storia, i piatti medievali. Sono del parere che vanno usate tutte le parti dell'animale, soprattutto se si tratta di mettere su una fetta di pane casereccio davvero buono uno strato spesso di delizioso midollo fuso o di lardo: pura indulgenza. Certo, al lardo e al pane serve un po' d'aiuto per raggiungere la gloria, quindi aggiungo un po' di erbe, spezie e sale. Questo piatto è perfetto per uno spuntino veloce accompagnato da un buon vino rosso o bianco. Mi piace servirlo anche come antipasto a pranzo, magari in inverno prima di una zuppa di fagioli, uno stufato di coniglio, o un cassoulet. In genere chiedo al mio macellaio di darmi pezzetti di osso così ogni ospite ha il suo.

8 OSSA DI VITELLO CON IL MIDOLLO (DI 10 CM CIASCUNO)

150 G DI FOGLIE DI PREZZEMOLO FRESCO TRITATE GROSSOLANAMENTE

LE FOGLIE DI 2 RAMETTI DI ROSMARINO FRESCO TRITATE FINEMENTE

2 SCALOGNI PICCOLI TAGLIATI A FETTE SOTTILI

2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

LA SCORZA GRATTOGIATA DI 1 LIMONE

1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI LIMONE

SALE GROSSO E PEPE NERO MACINATO AL MOMENTO

FETTE DI PANE CASERECCIO TOSTATE

**1.** Scaldate il forno a 230°C.

**2.** Mettete gli ossi in piedi in una teglia poggiandoli sulle estremità più larghe. Infornate e cuocete per 15–20 minuti finché il midollo è morbido e dorato.

**3.** Nel frattempo preparate il condimento. In una ciotola media, mescolate insieme il prezzemolo, il rosmarino, gli scalogni, l'olio d'oliva, la scorza e il succo del limone. Condite con sale e pepe.

**4.** Trasferite gli ossi nei piatti, cospargeteli con il sale grosso, e servite con il condimento al prezzemolo, il pane tostato e dei cucchiaini o coltelli per estrarre il midollo.





## PANE ALLE CASTAGNE

PER 2 PANI IN CASSETTA DI 23 × 13 CM

Immaginate che un lunedì piovoso un amico vi inviti a pranzo e dica che ci sarà “zuppa e pane.” Non suona granché, vero? Ma la zuppa è di zucca ed è un po’ dolce e un po’ piccante, fatta con un buon brodo di pollo. E il pane è un pane alle castagne appena sfornato, ancora caldo tanto che il burro salato della Normandia si fonde sulle fette e un po’ cola nella zuppa quando ve lo intingete. Ah, dimenticavo che si mangia davanti al camino con un bicchiere di Bordeaux bianco molto secco leggermente profumato. Adesso sì che è speciale, soprattutto il pane alle castagne, che non riesco a smettere di sognare!

14 G DI LIEVITO SECCO ATTIVO  
830 ML D’ACQUA TIEPIDA  
650 G DI FARINA OO, PIÙ UN PO’  
PER LA CIOTOLA  
120 G DI FARINA DI CASTAGNE  
190 G DI CASTAGNE COTTE  
SPELATE (IN VETRO O  
SOTTOVUOTO) TRITATE FINEMENTE  
1 CUCCHIAIO DI SALE  
1 CUCCHIAIO DI MIELE  
BURRO

1. Sciogliete il lievito in 470 ml d’acqua tiepida. Lasciate riposare per 20 minuti.
2. Mescolate in una ciotola capiente i due tipi di farina, le castagne e il sale. Fate la fontana al centro e aggiungete il lievito sciolto nell’acqua e il miele. Iniziate a impastare, aggiungendo altri 240 ml d’acqua tiepida. Continuate a impastare aggiungendo gli ultimi 120 ml d’acqua tiepida secondo la necessità in modo da ottenere una pasta appiccicosa. Trasferitela in una ciotola infarinata, coprite con un canovaccio bagnato, e lasciate lievitare in un luogo caldo per 2–3 ore, finché la pasta raddoppia il volume.
3. Scaldate il forno a 180°C. Imburrate 2 stampi per pane in cassetta di 23 × 13 cm.
4. Sgonfiate la pasta con le mani. Dividetela in due e trasferitela nei due stampi riempiendo ciascuno per circa tre quarti. Copriteli con canovacci puliti e lasciate lievitare ancora per 30 minuti.
5. Infornate e cuocete per circa 40 minuti, finché il pane si gonfia e fa una bella crosta dorata. Togliete dagli stampi e lasciate raffreddare completamente sopra una gratella prima di servire.

Un affascinante  
viaggio attraverso le  
campagne e le vigne  
francesi meno battute,  
con 100 ricette  
semplici e deliziose  
ispirate alla vita e alle  
storie di un piccolo  
villaggio.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

34€ IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 253 7



9 788867 532537