

Courtine



**A cena con
SIMENON e il
commissario
MAIGRET**

*Le classiche ricette dei
bistrot francesi secondo
Madame Maigret*



Guido Tommasi Editore

A cena con SIMENON e il commissario MAIGRET

<i>PREFAZIONE</i>	7
<i>A TAVOLA CON SIMENON</i>	11
<i>I piatti dell'infanzia</i>	12
<i>L'arrivo a Parigi</i>	15
<i>Alla scoperta della cucina francese</i>	20
<i>Due pranzi molto speciali</i>	24
<i>La cucina semplice degli ultimi anni</i>	26
<i>A TAVOLA CON MAIGRET</i>	31
<i>Maigret al Fouquet's</i>	32
<i>I ristoranti di Maigret</i>	37
<i>Il ricettario di Madame Maigret</i>	40
 <i>LE RICETTE</i>	
<i>Zuppe e minestre</i>	45
<i>Intermezzi</i>	49
<i>Uova</i>	62
<i>Salse</i>	65
<i>Crostacei e conchiglie</i>	69
<i>Pesci</i>	80
<i>Cacciagione e pollame</i>	95
<i>Frattaglie</i>	114
<i>Carni</i>	125
<i>Verdure</i>	159
<i>Dolci</i>	166
<i>Indice delle ricette</i>	188

A Robert Laffont, che è stato il primo invitato alle
tavole di Balzac, Zola e Georges Simenon.

Courtine

Mio caro Courtine,

Da molti anni ho rinunciato a scrivere prefazioni perché mi porterebbero via buona parte del tempo che ho consacrato ai miei romanzi e il loro numero toglierebbe loro valore. Vuole considerare come una prefazione questa lettera che le scrivo con amichevole sincerità?

È ormai molto tempo che leggo i suoi scritti e che la stimo. Molti, specialmente in questi ultimi anni, si sono interessati di gastronomia e quasi tutti i giornali o settimanali hanno la loro rubrica di « buona cucina ». Ma, quasi sempre, la cucina di cui si parla è una cucina di fantasia che concorda più con i mobili di plastica gonfiabile che con una buona e solida sala da pranzo.

Scriverei volentieri che Lei è l'ultimo «classico» se non rischiassi di far allontanare da Lei coloro che amano l'originalità a tutti i costi. Per ciascuna ricetta, Lei si è preoccupato di risalire alle fonti, spesso campagnole, di cercare il perché di quel tale ingrediente, di quel tipo di cottura o di quel contorno.

Spesso Lei stesso ha cercato e trovato il modo di semplificare le ricette come richiede il nostro povero stomaco oggi.

L'ho vista lavorare. Mi meraviglia sempre il Suo ottimismo e il Suo interesse. E quando mi trovo davanti a un caso controverso mi rivolgo a Lei.

Il nostro vecchio amico Curnonsky era stato definito Principe dei Gastronomi. Lei merita di ereditare questo titolo, sebbene io lo trovi un po' pomposo e gli preferisca il titolo di « esperto ». Ci sono esperti che sanno distinguere i quadri falsi da quelli veri, le opere d'arte dozzinali da quelle autentiche.

Prefazione

Lei fa questo nella gastronomia, che è anch'essa un'arte, se non addirittura la più antica. Lei sa quanto io L'ammiro. Mi piacerebbe, attraverso questa lettera-prefazione, far condividere la mia ammirazione da coloro, molto rari tra i Suoi lettori, che non la condividono ancora.

Con amicizia, mio caro Courtine.

Georges Simenon



CACCIAGIONE E POLLAME



“E le pernici al cavolo? Lei se ne ricorda? Mi spiace che non sia la stagione, poiché...”

Maigret ha paura

PERNICI AL CAVOLO

Per 4 persone

*2 giovani pernici belle in carne, 1 cavolo cappuccio,
1 grossa cipolla, 250 gr di carote, 200 gr di lardo di petto magro,
1 piccola salsiccia cruda, 25 cl di brodo di pollo,
10 cl di vino bianco, 5 cl di cognac, 50 gr di burro,
1 mazzetto di aromi, sale, pepe*

Spennare, vuotare accuratamente e bruciacchiare sulla fiamma le pernici. Ripiegare le zampe contro il corpo.

Scegliere un cavolo a foglie lucide. Tagliare il torsolo, togliere le foglie grosse attorno che rischiano di essere dure e quindi lavare il cavolo sotto acqua corrente aprendo bene le foglie.

Portare a ebollizione l'acqua. Mettervi dentro il cavolo, tagliato in 4 pezzi e cuocere, per 10 minuti, a fuoco alto. Sgocciolare il cavolo, lasciare che si raffreddi, quindi strizzarlo con le mani.

Pelare la cipolla e le carote.

In una pentola capace far fondere il burro e lasciarvi dorare dentro le pernici, poi toglierle.

Aggiungere al burro il lardo tagliato a grossi cubetti e farli colorare. Aggiungere una piccola salsiccia cruda, la metà del cavolo, le carote tagliate in quattro (per la lunghezza), la cipolla, un mazzetto di aromi. Porre le pernici su questi ingredienti e ricoprire con il cavolo rimanente.

Ammorbidire con il brodo di pollo, il vino bianco e il cognac. Cospargere di pepe. Coprire ermeticamente la pentola e cuocere a fuoco moderato almeno per un'ora e mezza.

Servire in un piatto grande le pernici tagliate in due sul cavolo. Salare leggermente e disporvi intorno il lardo, le carote, e la salsiccia tagliata a pezzi.

Dare un'ultima bollitura al sughetto di cottura e versarlo sul piatto.

NOTA DI COURTINE *Per questa ricetta sono necessari dei perniciotti, oppure, precisamente, delle giovani pernici. Queste si riconoscono dal fatto che la prima piuma termina a punta, mentre se è rotonda indica una pernice vecchia. Anche le zampe sono meno grigie e callose.*

Il salsicciotto può essere leggermente affumicato.

Con le pernici al cavolo, Maigret beve del Santenay, domaine des Hautes-Cornières.

... E quella sera ci fu una discussione di cucina, in particolare sul modo di preparare la lepre 'à la royale'.

Maigret ha paura

LEPRE REALE

Per 6 persone

*Una lepre di 2,5/3 kg, 200 gr di lardo, 100 gr di scalogno,
3 spicchi d'aglio, 150 gr di mollica di pane,
100 gr di tartufo, 100 gr di fois gras, 350 gr di salsiccia sottile,
1 striscia di lardo, prezzemolo, 150 gr di burro,
25 cl di acquavite, 2 bottiglie di vino rosso generoso
(Châteauneuf du Pape o un vecchio Cahors),
2 carote, 2 cipolle, 1 mazzetto di aromi, sale, pepe in grani*

Togliere la pelle alla lepre, metterla sul dorso e aprire l'addome fino alle costole. Svuotarla. Mettere da parte cuore, fegato e polmoni.

Levare i filetti piccoli (filetti attaccati alla parte inferiore del corpo contro la schiena). Incidere la carne delle cosce sulla loro parte interna e disossare l'animale. Staccare anche le ossa del bacino, la colonna vertebrale, le costole e le scapole.

Disinnervare i muscoli delle cosce e del lombo. Tagliare il lardo e lardellare la carne.

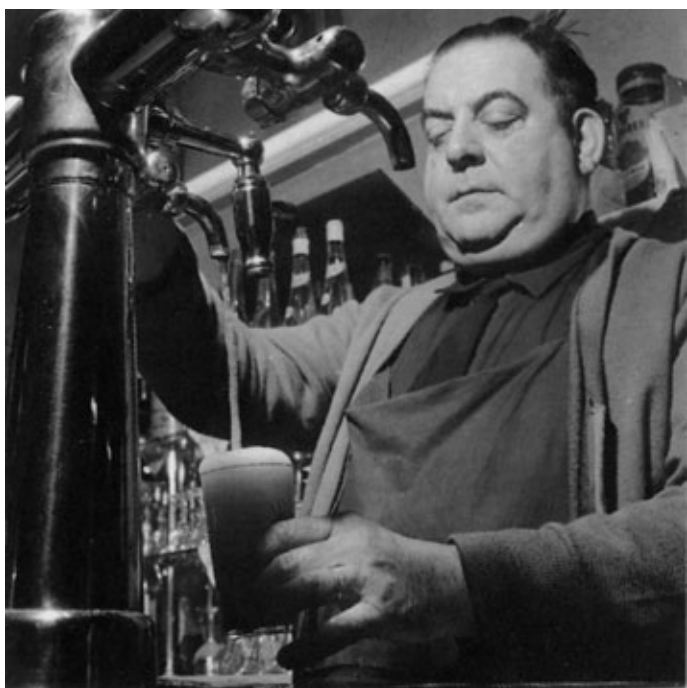
Pelare gli scalogni e farli stufare con un grosso pezzo di burro.

Bagnare nel latte la mollica di pane ed lasciarla all'aria.

Tritare gli spicchi d'aglio, il prezzemolo, il cuore, i polmoni e il fegato dell'animale. Tagliare in piccoli pezzi i tartufi, il foie gras e il lardo. Mettere in una terrina.

Aggiungervi la carne della salsiccia, l'aglio, il prezzemolo, il cuore, i polmoni e il fegato della lepre, la mollica di pane, gli scalogni. Condire con sale e pepe, un pizzico di garofano, la acquavite. Mescolare il tutto dolcemente senza schiacciare gli ingredienti.

Introdurre la metà della farcia nell'interno della lepre. Disporvi i filetti piccoli, poi ricoprire con il rimanente della farcia. Cucire l'apertura. Legare. Avvolgere con la striscia sottile di lardo. Mettere la lepre così preparata in una marinata fatta con due decilitri di acquavite, il vino rosso generoso, carote e cipolle



tagliate a fette, timo, alloro, prezzemolo, grani di pepe nero. Lasciarvela per 3 o 4 giorni girandola e bagnandola 3 volte al giorno.

Asciugare la lepre lardellata. Imburrare una teglia da pesce e disporvi dentro l'animale. Bagnarla con un poco di burro fuso. Coprire e fare stufare dolcemente senza lasciar prendere colore. Quando la carne si sarà gonfiata per l'effetto del calore, aggiungere la marinata. Mettere nel forno e cuocere per 4 ore a fuoco medio bagnandola spesso.

Disporre la lepre su un piatto caldo. Levare la striscia di lardo. Aprirne il ventre.

Passare il fondo di cottura al setaccio. Sgrassare. Far ridurre la salsa fino a ottenere la consistenza di un sugo ristretto. Legare con 100 gr di burro frullando bene.

Guarnire la lepre con un po' di questa salsa e mettere il resto nella salsiera. Servire.

NOTA DI COURTINE: *Non tirare il filo chiudendo il ventre della lepre affinché la pelle non ceda durante la cottura.*

Con la lepre reale, Maigret beve un Bourgogne corposo, del Pommard per esempio, o il Cahors che si usa per la marinata.



Per Maigret la cosa era incominciata in un modo banale, una sera in cui cenavano dai Pardon. La signora Pardon aveva preparato un'anatra al sangue, un piatto che le riusciva a meraviglia e di cui Maigret era ghiotto.

Maigret a Vichy

ANATRA ALLA MODA DI ROUEN

Per 3 o 4 persone

*1 anatra di Rouen, sale, pepe,
1/2 bottiglia di vino rosso, 1 scalogno tritato, senape,
75 gr di burro, noce moscata grattugiata*

Svuotare e preparare l'anatra. Condire con sale e pepe la parte interna.

Fare arrostitore l'anatra nel forno molto caldo da 16 a 18 minuti. La carne deve rimanere sanguinante all'interno.

Fare cuocere e ridurre, in una casseruola, il vino rosso insieme allo scalogno tritato, fin quando il liquido raggiunge la consistenza di uno sciroppo.

Tirar fuori l'anatra dal forno. Togliere la pelle. Staccare le cosce. Spennellarla leggermente di senape e lasciare che essa termini la cottura sulla griglia.

Asportare i filetti di petto dell'anatra e tagliarli a fettine. Disporre questi ultimi su un piatto caldo. Coprire.

Tagliare la carcassa a pezzi, poi tritare questi ultimi. Mettere il tutto nella apposita 'presse a canard'. Raccogliere il sangue che gocciola.

Passare al setaccio il fegato crudo dell'animale. Impastare la purea ottenuta insieme al burro e aggiungervi, poco alla volta, il sangue raccolto. Incorporare il miscuglio al vino ridotto. Verificare il condimento. Aggiungervi un pizzico di noce moscata. Lasciar sul fuoco senza bollire.

Sistemare le fettine ricavate dai filetti di petto su un piatto di portata caldo e ricoprirle di salsa. Disporre le cosce a ciascuna estremità e servire.

NOTA DI COURTINE: *Per fare l'anatra 'al sangue', bisogna essere sicuri che l'animale sia stato soffocato e non sgozzato.*

Si può utilizzare come contorno una purea di rape.

Con l'anatra al sangue, Maigret beve Corton Grancey.



Finirono per scegliere una vichyssoise rinfrescante e l'anatra all'arancia, piatto del giorno.

Maigret si difende

ANATRA ALL'ARANCIA

Per 3 o 4 persone

1 anatra di Nantes di 2 kg, 5 arance, 60 gr di burro,

10 cl di vino bianco secco,

15 cl di brodo di pollo, 5 cl di curaçao, sale, pepe

Scottare sopra la fiamma l'anatra svuotata e preparata per la cottura, poi asciugata con cura. Legarne le zampe.

Sbucciare un'arancia, conservarne la buccia, togliere i semi, e tagliare la polpa a pezzettini. Farcire l'interno dell'anatra e cucirne l'apertura.

Far fondere in una casseruola il burro. Quando sarà caldo, porvi l'anatra e farla cuocere a fuoco moderato una ventina di minuti. Condire con sale e pepe, aggiungere la scorza d'arancia tagliata a striscioline, il vino bianco secco e il brodo. Coprire. Lasciar cuocere a fuoco molto basso per un'ora.

Togliere la buccia a 2 arance. Tagliarle a striscioline e sbollentarle per 3 minuti nell'acqua bollente.

Ritirare l'anatra dalla casseruola e tenerla al caldo.

Riscaldare la casseruola con il succo delle 2 arance, rimessando il fondo con un cucchiaino di legno. Aggiungervi le buc-

ce sbollentate, un pizzico di zucchero e il curaçao. Far bollire. Tagliare l'anatra, togliendo prima di tutto le cosce, poi tagliando i filetti. Disporre su un piatto caldo. Coprire con una parte della salsa. Porre la salsa rimanente in una salsiera. Ornare il piatto con mezze fettine di arance senza buccia ne semi.

NOTA DI COURTINE: *Se acquistate un'anatra con le piume, non dimenticate di eliminare le due ghiandole che si trovano su ciascun lato e nella parte del codrione, perché esse darebbero un cattivo sapore alla carne.*

Con l'anatra all'arancia, Maigret beve del Château Giscours (Margaux).



“Mi sono sempre chiesta come lo fa...”

Si trattava del ‘coq au vin’ servito durante il pranzo. La signora Pardon continuava:

“Ha un retrogusto delicato, appena percepibile, che ne fa il fascino e che però non arrivo a identificare.

“Ma è semplicissimo... Immagino che lei aggiungerà, all'ultimo momento, un bicchiere di cognac.”

“Di cognac o di armagnac. Quello che ho sottomano...”

“Eh! Be’, nonostante non sia ortodosso, ci metto del liquore di prugne d’Alsazia. Ecco il segreto...”

Una confidenza di Maigret

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle gratinata 45

Minestra di pomodori 46

Vichyssoise 48

INTERMEZZI

Paté di campagna 49

Andouillettes 51

Soufflé “Maria del porto” 52

Soufflé dei Terranova 53

Quiche lorraine 56

Quiche tourangelles 57

Filetti di aringhe 58

Pizza napoletana 59

UOVA

Omelette aux fines herbes 62

Omelette alla contadina 64

SALSE

Maionese 65

Salsa Pauvre Homme 67

Salsa béchamel 68

CROSTACEI E CONCHIGLIE

Conchiglie Saint-Jacques “Grand Langoustier” 69

Conchiglia di aragosta 71

Astice alla maionese 74

Astice alla panna 75

Mouclade des boucholeurs 77

Lumache all’alsaziana 78

PESCI

- Frittura di ghiozzi 80
- Sgombri al forno 81
- Triglie alla griglia 82
- Sogliola alla moda di Dieppe 83
- Chaudrée 85
- Bouillabaisse 86
- Brandade di merluzzo 87
- Ailloli 89
- Paella 90
- Omble Chevalier (Salmerino) 91
- Trota al blu 94

CACCIAGIONE E POLLAME

- Pernici al cavolo 95
- Lepre reale 97
- Anatra alla moda di Rouen 100
- Anatra all'arancia 101
- Coq au vin blanc 103
- Pollo “bonne femme” 104
- Gallina lessata 105
- Stracotto di gallina in gelatina 107
- Faraona in crosta 108
- Coniglio farcito 109
- Sauté di coniglio selvatico 110

FRATTAGLIE

- Trippa alla moda di Caen 114
- Rognoni d'agnello al madera 116
- Testina di vitello “en tortue” 117
- Animelle di vitello della nonna 119
- Animella di vitello alla belga 121
- Fegato di vitello al cartoccio 122

CARNI

- Spezzatino di bue alla paprika 125
Bœuf miroton 126
Bœuf bourguignon 128
Hochepot alla moda di Gand 129
Arrosto di bue alla bordolese 130
Costata di bue brasata 131
Scaloppine alla fiorentina 134
Fricandeau all'acetosella 136
Coscia di vitello con lenticchie 137
Blanquette de veau (Spezzatino di vitello) 139
Spalla di montone farcita "bonne femme" 141
Haricot di montone 143
Navarin printanier (Montone in umido "primavera") 146
Cosciotto alla bretonne 148
Cosciotto d'agnello in gelatina 149
Cassoulet 150
Arrosto in maiale con lenticchie 151
Costoletta di maiale farcita 153
Choucroute alla parigina 156
Poteé lorraine 157

VERDURE

- Asparagi alla fontenelle 159
Porcini al forno 160
Insalata di patate 161
Spaghetti alla carbonara 162

DOLCI

- Tarte aux pommes 166
Tarte aux mirabelles (Torta alle susine) 167
Torta alle albicocche con crema frangipane 169
Torta di riso 171

Crêpes Suzette	172
Dolce alle fragole	173
Dolce alle mandorle	175
Dolce “moka”	177
Babà al rhum	178
Profiteroles al cioccolato	180
Dolce di riso alla normanna	182
Uova al latte	183
Crema al limone	184
Crème au caramel	185
Crema al cioccolato	186

Ogni sera, appendendo il cappello, il commissario Maigret si divertiva a indovinare quale delizia sua moglie gli avesse cucinato: un "bœuf miroton", una "blanquette de veau", del "fricandeau all'oseille", una "tarte aux mirabelles", un "gâteau aux amandes"... ?

In tutte le sue inchieste si ritrova questa cucina di famiglia o dei piccoli bistrot, una cucina "all'antica", semplice e saporita, proprio quella che con tanto piacere vediamo oggi ritornare sulle nostre tavole.

Courtine, che fu suo amico, rivela le passioni culinarie di Simenon - dai piatti dell'infanzia alle cene tipicamente parigine - e raccoglie le migliori ricette di Madame Maigret, illustrate dalle fotografie di quella Parigi degli anni '50 che Simenon e Maigret amavano percorrere, la pipa in bocca... prima di sedersi a tavola.



Guido Tommasi Editore



9 788886 988223