

# Testando Clássicos da Culinária Francesa

*A culinária francesa é riquíssima em sabores e diversidade de elementos. Não à toa, é considerada por muitos a melhor do mundo. Eu aprecio boa parte de suas composições **clássicas** e fico encantada com suas técnicas centenárias. E quem já tentou fazer um **soufflé perfeito** sabe muito bem do que estou falando. Nada é em vão.*



Como precisei pausar meus testes com **receitas típicas da Itália** (meus livros...ler mais neste post [aqui!](#)) – , encontrei uma nova meta culinária. Munida de uma relação de pratos considerados clássicos e tradicionais, divididos por região, inicio nova fase de testes que passo a compartilhar agora!

Vale lembrar que não testarei as **receitas** na ordem em que estão listadas aqui, mas sem deixar de listar, caso tenha interesse em conhecer. Mas só porque depende muito do clima (quem gosta de ensopado e horas no fogão no verão?!). Confira a relação e sintá-se à vontade para me acompanhar em minha saborosa jornada culinária!

Um breve aviso: nem todos os pratos são mega elaborados ou com ingredientes difíceis de ser encontrados (ou muito caros). Por isso, acompanhe nossa lista até o fim e surpreenda-se com novas possibilidades de sabores! Na medida do possível, sempre indicarei opções compatíveis com os ingredientes brasileiros, como é o caso das receitas com queijo.

# Testando Clássicos da Culinária Francesa

## – Região Noroeste da França e Paris

Inclui além da Capital, a Normandia e a Bretanha. Um dos destaques são os pratos com frutos do mar.

### [1 – Coquilles Saint-Jacques](#)

As vieiras para quem é do Brasil. Em geral preparo grelhadas, como na foto abaixo, mas estou muito a fim de testar a versão gratinada. São servidas geralmente no Natal.



*Vieiras e aspargos na manteiga.*

## [2 – Camembert Assado](#)

Queijo quente assado, relativamente simples de preparar. Mas surpreendente!

## [3 – Moules Marinières](#)

Já publiquei aqui uma receita de [Mexilhões na Cerveja Gueuze](#) mas também vou testar esse clássico da culinária francesa, que aqui na **Bélgica** é sempre servido acompanhado de batata frita.



*Mexilhões na Cerveja Gueuze.*

#### [4 – Crepe de Trigo Sarraceno](#)

O **crepe** é uma especialidade francesa com muitas variações na receita. Consegui desenvolver a minha própria, que compartilharei aqui além desta clássica feita com trigo sarraceno.

#### [5 – Blanquette de Veau](#)

Espécie de ensopado de vitela, com cogumelos. Dizem que é um dos melhores pratos da culinária francesa e estou bem curiosa para testar.

#### [6 – Soupe à L'oignon](#)

A tradicional sopa de cebola francesa – que até fazer a receita, jamais imaginei que pudesse ser tão boa! Basta seguir os passos com preciosismo francês.

#### [7 – Sole Meunière](#)

Filé de peixe preparado com perfeição. Bom para testar técnicas e instrumentos culinários. Este prato foi o que chamo de “revelação” na cozinha para **Julia Child**. Sabores inacreditáveis!

## 8 – Hachis Parmentier

Versão francesa da *Shepherd`s Pie* inglesa. Basicamente, ragu de carne no fundo e purê de batatas no topo, serve depois de gratinado.

## 9 – Boudin Noir Aux Pommes

Essa é para os que gostam de fortes emoções! Nada mais do que *morcilha ou morcela* preta (feita com sangue de porco) com batatas e maçã.

## 10 – Soufflé de Queijo

Este eu já testei, fiz a receita da **Cordon Bleu** (esse livro [aqui!](#)), conforme foto abaixo. É a que venho reproduzindo com sucesso, e que repasso aqui.



*Suflê de Queijo*

## 11 – Steak Tartare

Prato bem tradicional preparado à base de carne bovina crua,

cortado “na ponta da faca”.

## **12 – Pot-au-feu**

É uma espécie de ensopado com carne e vegetais. É um prato de inverno.

### **– Região Sudoeste da França**

Esta é a região de Bordoux, Aquitania e Toulouse, famosa por seus vinhos. Desta região vem os clássicos com pato e *Foie Gras*.

## **13 – Piperade**

Espécie de *Eggs in Hell* francês. Certamente vai figurar na minha lista de **receitas com ovos!**

## **14 – Magret de Cannard**

Já me arrisquei no preparo de **peito de pato** algumas vezes desde que chegamos na **Bélgica** e confesso que não achei difícil. Apenas precisa saber controlar bem o ponto. Segue foto de uma das vezes que fiz.



*Peito de Pato*

### 15 – Garbure

Outro ensopado de carne com vegetais. Mas este estou a fim de testar, pois é bem diferente, feito com **presunto**.

### 16 – Cassoulet

Ensupado de pato e linguiça com feijão branco. Já comi em algumas ocasiões, já preparei algumas vezes a versão simplificada e é uma das minhas **comidas francesas** favoritas.

### 17 – Foie Gras

É relativamente simples de fazer, e a possibilidade de combinação de sabores é encantadora. Deixando polêmicas à parte, é algo que toda pessoa deveria provar na vida.

## **18 – Confit de Canard**

Ainda não pensei sobre o grau de dificuldade em preparar, em casa, desde o princípio, o confit de pato – pois aqui acho pronto para aquecer em qualquer supermercado. Mas postarei aqui o passo a passo.

## **19 – Poulet Basquaise**

Esse ensopado de frango era o prato favorito da americana *Julia Child*, a *Palmirinha* dos EUA. Tem como base molho de tomate e pimentão e eu amo tanto que repito seguidamente!

### **– Região Sudeste da França**

Aqui tem os Alpes Franceses, o Languedoc, Provence e Côte d’Azur! Vai de comidas do frio aos frutos do mar, só delícias!

## **20 – Quenelles com Molho de Lagosta**

Especialidade de Lyon – que é o maior centro gastronômico da França na atualidade, além de testar quero provar em restaurantes!

## **21 – Sopa de Peixe à la Rouille**

Sopa de peixe com açafrão tradicional de Marseille que quero muito testar.

## **22 – Gigot de Agneau Pleurer**

Pernil de cordeiro com batatas, com preparo bem interessante!

## **23 – Bouillabaisse**

Este é o prato mais tradicional de Marseille, um ensopado de frutos do mar com açafrão. É a versão cara da Sopa de Peixe à la Rouille.

## **24 – Pissaladière**

É uma pizza que estou a fim de testar faz tempo! Com massa

fina, coberta com cebola, azeitonas e anchovas. Não leva queijo.

### [25 – Soupe au Pistou](#)

Prato tradicional da região de Provence, feita com feijão branco e molho *pesto* típico da região. Uma das pouquíssimas receitas **vegetarianas** entre os **clássicos da culinária francesa**.

### [26 – Ratatouille](#)

O clássico ensopado ganhou até filme e que agora preciso testar! Outra opção vegetariana da lista.

### [27 – Frango Assado com Alho](#)

Será difícil seguir a receita à risca (leva 40 dentes de alho!), mas vamos lá!

### [28 – Navarin d'Agneau](#)

Ensopado de cordeiro com legumes e vinho branco. Vamos descobrir juntos esta delícia?!

### [29 – Bife de Fígado à la Lyonnaise](#)

Eu sou fã de **bife de fígado** e essa receita clássica de Lyon é uma forma saborosa de preparar este alimento rico em ferro. Vamos testar também.

### [30 – Aligot](#)

Purê de batatas com queijo derretido e alho. Preciso provar essa delícia!

### [31 – Fondue Savoyarde](#)

O fondue tem tantas possibilidades...pode inserir muitas coisas para saborizar! Esta será a primeira vez que faço em casa..

### [32 – Tartiflette](#)

Preciso confessar que já fiz essa delícia umas 3 vezes e é muito bom! É basicamente um gratinado com batatas, queijo e bacon, clássico da região dos Alpes.

### [33 – Gratin Dauphinois](#)

Já fiz batatas gratinadas algumas vezes, mas dessa vez será exatamente como manda o figurino. Me aguardem!

#### **– Região Noroeste da França**

Aqui estão as regiões de Picardie, Champagne, Alsace, Lorraine, Borgonha...Algumas regiões próximas da Bélgica e da Alemanha, por isso é possível encontrar receitas similares entre os países.

### [34 – Coq au Vin](#)

Já preparei uma vez no microondas (sic!!), mas dessa vez testarei o preparo clássico.

### [35 – Flammenkueche](#)

O nome é estranho, mas é como uma pizza de massa muito fina e crocante com cobertura de cebola, queijo e bacon. Tradicional da região da Alsácia, na fronteira com a Alemanha.

### [36 – Raclette](#)

Especialidade da região fronteira com a Suíça, este queijo derretido é de preparo fácil quando se tem os equipamentos apropriados. Aqui na Europa é comum encontrar o aparelho para fazer raclette; no Brasil encontrei esse [aqui](#) do George Foreman, nas Americanas. No post, vou indicar como se come/prepara com aparelho ou sem.

### [37 – Baeckeffe](#)

Assado em camadas, esse prato é relativamente simples: com carne, alho poró e batata. Este prato era muito comum em uma época em que não se tinha muito tempo para cozinhar.

### [38 – Quiche Lorraine](#)

Cada vez mais fácil encontrar pronta, esta delícia ganha sabores extras quando preparada com capricho. É a minha deixa para mandar a preguiça embora e fazer a minha própria **quiche**!

### [39 – Boeuf Bourguignon](#)

Esta é talvez uma das receitas francesas mais conhecidas no Brasil. Para quem não conhece, é um ensopado de carne com vinho, que testaremos aqui em breve.

### [40 – Escargots](#)

Eu sei que muita gente vai torcer o nariz quando ler isso, mas reafirmo: é muito bom! Só será um pouco difícil testar em casa, pois não é tão fácil encontrar este tipo específico aqui na Bélgica. Segue foto do que compramos pronto no mercado, já com a manteiga de ervas e alho, que é o preparo mais tradicional francês.



Se você nunca provou **Escargot**, recomendo que o faça no restaurante [Chartier](#). O tradicional restaurante de Paris serve a iguaria da forma que comentei, assados com manteiga de alho e ervas, por um preço muito camarada (se não gostar, evita desperdício de dinheiro!). Veja foto dos ditos, já devorados.



*Escargot no Chartier em Paris*

#### [41 – Gougères](#)

Pão de queijo versão francesa. Testarei logo logo!

#### **– Guadeloupe e Martinica**

Estes departamentos marítimos franceses (ilhas) no Caribe também tem um prato típico que precisa ser testado!

#### [42 – Cod Accras](#)

Uma espécie de bolinho de bacalhau que já me deixou salivando! Louca para testar.

– – –

*Gostou da série? Ficou interessado por alguma receita? As destacadas em vermelho já foram postadas, basta clicar! Se testou alguma delas, compartilhe aqui comigo!*