



MEER DAN 60
FRANSE
BISTRORECEPTEN
VOOR THUIS

LE FRENCH CAFE

KOSMOS



L'Histoire du French Café	7
Sfeer en gastvrijheid	9
Het eigen karakter	10
De ervaring van de gast	11
Le French voorraadkast	12
Apéro	16
Entrées	42
Soupes et salades	64
Plats	78
Supplements	104
Desserts	110
Les basics	124
Déjeuner	136
Apéritifs	150
Register	156
Merci	160



L'HISTOIRE DU FRENCH CAFÉ

Le French Café is ontstaan vanuit een gezamenlijk idee van een eigentijdse Franse brasserie midden in Amsterdam. We begonnen in de Javastraat, diep in Amsterdam-Oost. Dat is een buurt waar veel verschillende culturen samenkomen, maar waar de Franse eetcultuur volgens ons nog ontbrak. Juist daarom past Le French Café er zo goed. We zijn er trots op dat we deze brasserie midden in de Javastraat hebben kunnen neerzetten.

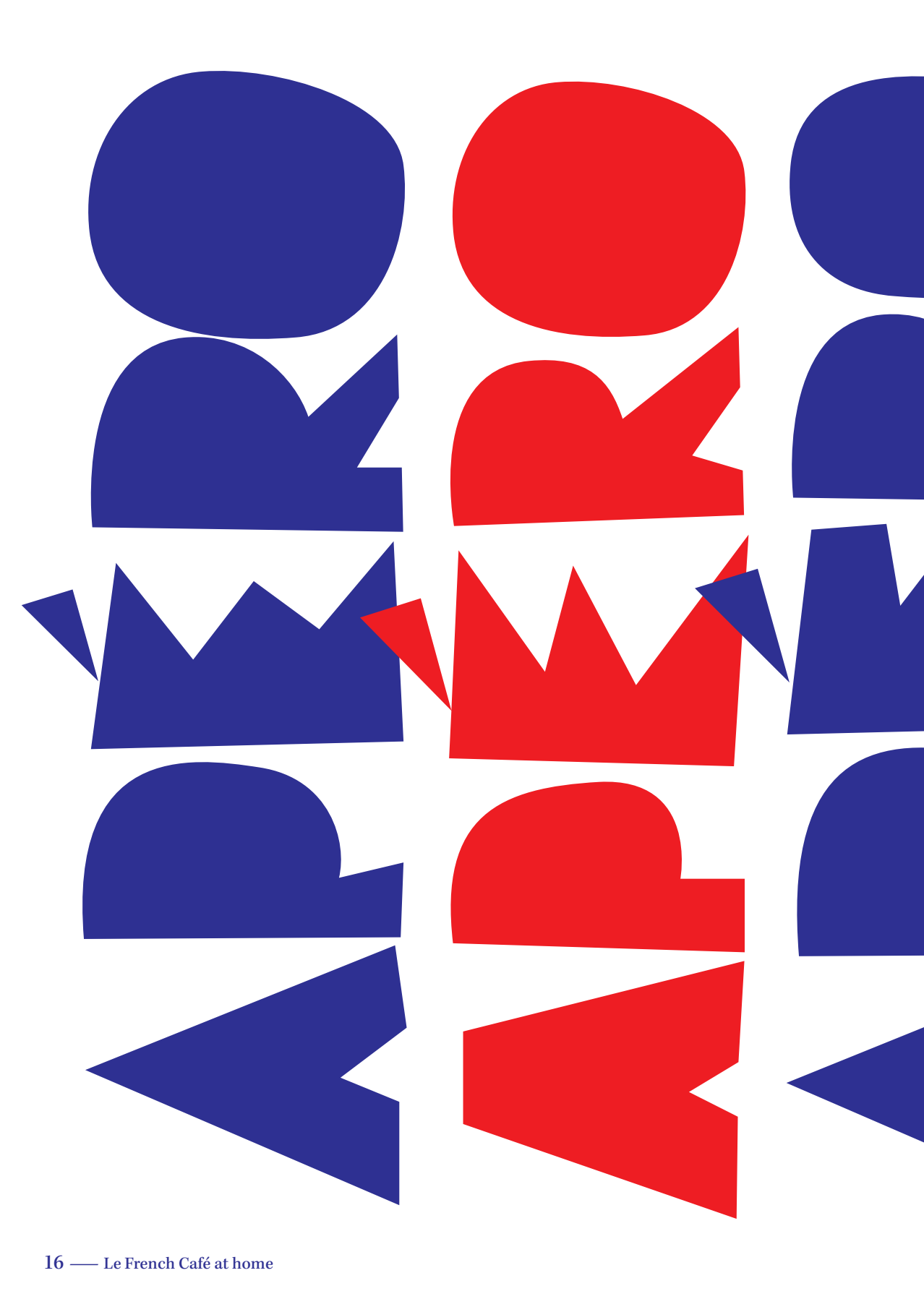
Het idee kwam van mij en mijn compagnons Riad, Jason en Arne, maar mijn persoonlijke inspiratie komt vooral voort uit de vele vakanties die ik vanaf mijn jeugd in Frankrijk heb doorgebracht. Mijn familie heeft nog altijd een huis in de Dordogne. Als kind ging ik daar iedere vakantie met mijn grootouders, mijn ouders en de rest van de familie naartoe. Eigenlijk brachten we er ieder vrij moment door. Mijn ouders komen er nog steeds veel en zelf ga ik ook zodra dat mogelijk is. Daardoor is de Dordogne een belangrijk onderdeel geworden van mijn leven en van mijn beeld van Frankrijk.

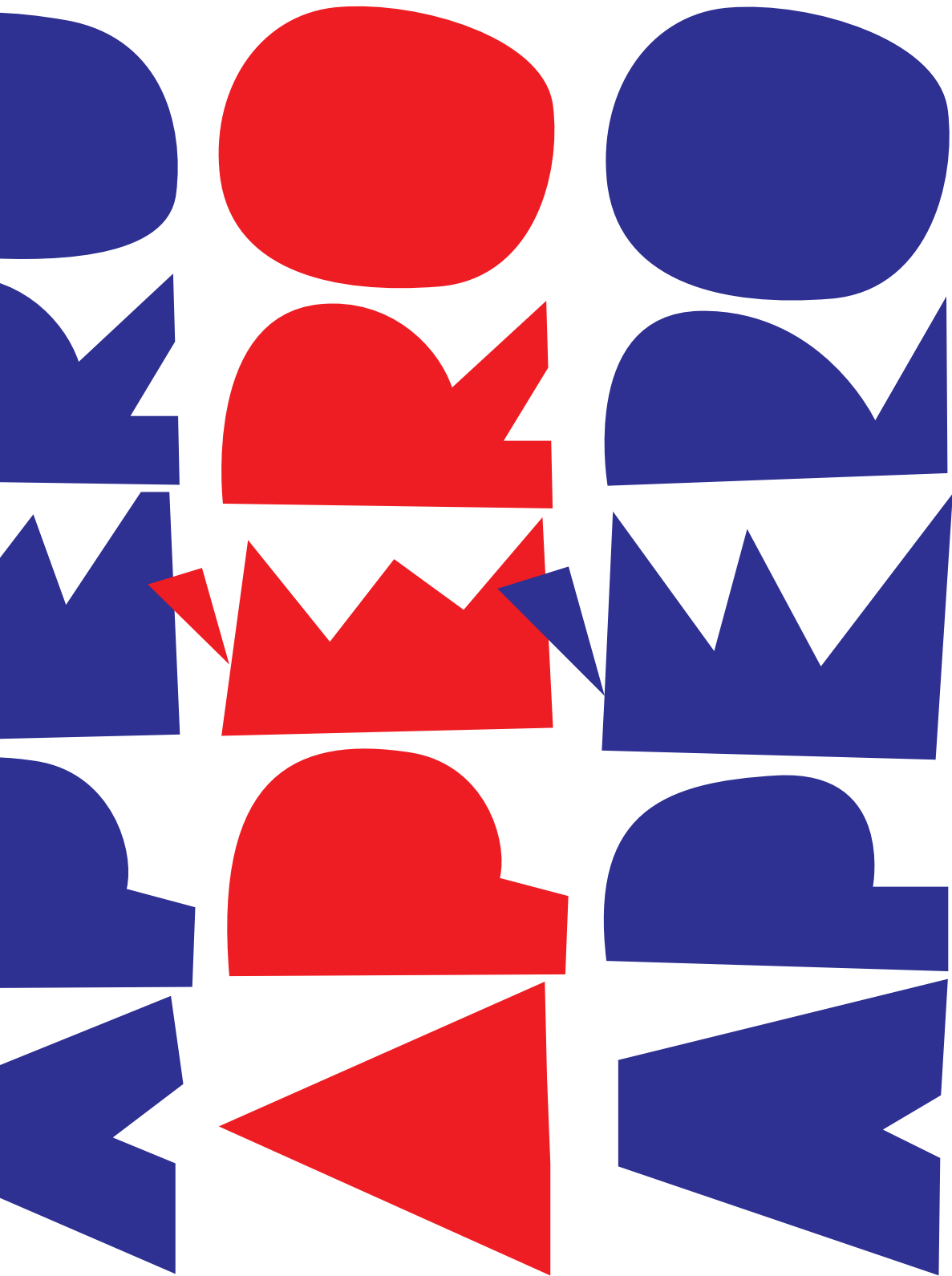
De Dordogne is een landelijke streek met prachtige natuur en een heel eigen eetcultuur. Daar kun je de Franse keuken leren kennen zoals die volgens mij bedoeld is: zonder poespas, maar vol smaak. Mooie ingrediënten, krachtige sauzen en gerechten die hoog op smaak zijn. Geen overdaad aan gelletjes, schuimpjes en cressjes, maar eten waarbij de ingrediënten en smaken voor zichzelf spreken.

Die keuken geven we een plek, inmiddels ook in een locatie aan de Admiraal de Ruijterweg in Amsterdam-West. Het zijn twee ruime brasserieën waar gasten van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat terecht kunnen om goed en ontspannen te eten. Voor mij is dat precies waar de Franse keuken en eetcultuur om draaien: goed eten moet op ieder moment van de dag toegankelijk zijn. Onze ambitie is dat Le French Café uitgroeit tot een echte Amsterdamse klassieker. Een plek die niet tijdelijk of trendgevoelig is, maar waar gasten over twintig of vijftwintig jaar nog steeds komen eten.

JOB OUDERLAND









In de Bourgogne staan deze luchtige kaassoepjes vaak al op tafel voordat de eerste fles wijn is geopend. De basis is een klassiek soezendeeg, verrijkt met een royale hoeveelheid comté. Door zijn lange rijping heeft deze kaas veel smaak zonder overheersend te worden, waardoor hij perfect past in een luchtige gougère.

GOUGÈRES AU COMTÉ

Ingrediënten

Voor ca. 8 personen

- 250 g water
- 100 g boter
- 4 g zout
- 150 g bloem, gezeefd
- 275 g ei, losgeklopt
- 250 g comté, geraspt
- 1 g zwarte peper uit de molen
- nootmuskaat, versgeraspt

Bereiding Verwarm het water, de boter en het zout in een pan tot het kookpunt. Zorg ervoor dat de boter volledig is gesmolten voordat het geheel begint te koken. Voeg de gezeefde bloem in één keer toe en roer direct stevig met een spatel. Blijf roeren tot een gladde massa ontstaat.

Laat het beslag vervolgens 2-3 minuten garen op middelhoog vuur. Je merkt dat het deeg klaar is wanneer het loskomt van de wand van de pan en zich een lichte film op de bodem vormt. Haal de pan van het vuur en laat het deeg afkoelen tot ongeveer 60 °C. Hierdoor worden de eieren straks gelijkmatig opgenomen en krijg je een mooi luchtig resultaat.

Voeg de losgeklopte eieren beetje bij beetje toe. Roer telkens volledig glad voordat je het volgende deel toevoegt. Uiteindelijk ontstaat een glad, glanzend en spuitbaar beslag.

Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht, of 200 °C voor een conventionele oven). Meng de geraspte comté, zwarte peper en een snuf nootmuskaat door het beslag. Doe het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit gelijkmatige doppen op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de gougères 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven van 180 °C. Open de oven tijdens het bakken niet. De gougères zijn klaar wanneer ze mooi gerezen zijn, goudbruin kleuren en licht aanvoelen wanneer je ze optilt.

Laat kort afkoelen op een rooster en serveer bij voorkeur terwijl ze nog een beetje warm zijn.



CÔTE DE BOEUF FRITES MAISON ET SAUCE BÉARNAISE

Een côte de bœuf is misschien wel het perfecte stuk vlees om thuis te serveren wanneer er iets te vieren valt. Eén groot stuk rundvlees dat na het rusten aan tafel wordt getrancheerd, geserveerd met krokante huisgemaakte frieten en een royale lepel sauce béarnaise. Eenvoudig, feestelijk en precies zoals een goede Franse bistroklassieker hoort te zijn.

Ingrediënten

Voor 2-4 personen

Frites maison

- 1 kg agria-aardappels
- friturolie
- zout

Côte de bœuf

- 1 côte de bœuf van 1 tot 1,2 kg
- zout
- neutrale olie
- 100 g boter
- 1 teen knoflook, gekneusd
- 4 takken tijm
- 1 tl zwartepeperkorrels
- zwarte peper uit de molen
- vlokken zeezout (zoals Maldon)

Sauce béarnaise

- 1x recept (zie blz. 126)

Bereiding Schil de aardappels en snijd ze in frieten van ongeveer 1,5 x 1,5 x 6 centimeter. Spoel de frieten enkele minuten onder koud stromend water zodat overtollig zetmeel wordt verwijderd. Breng een ruime pan met water aan de kook en gaar de frieten zachtjes tot ze net gaar zijn en bijna uit elkaar vallen. Afhankelijk van de aardappel duurt dit ongeveer 20 tot 30 minuten.

Schep de frieten voorzichtig uit het water en laat ze volledig afkoelen op een rooster. Plaats ze bij voorkeur in de vriezer. Hierdoor drogen de frieten verder uit, worden ze steviger en ontwikkelen ze een krokantere korst tijdens het frituren.

Frituur de frieten een eerste keer op 140 °C voor ongeveer 5 minuten. De frieten mogen hierbij nog nauwelijks kleur krijgen. Laat de frieten opnieuw volledig afkoelen, bij voorkeur in de vriezer. Ook deze stap draagt bij aan de uiteindelijke krokante structuur.

Haal de côte de bœuf minimaal 1 uur voor bereiding uit de koelkast en kruid royaal met zout. Verhit een zware koekenpan tot hoge temperatuur. Voeg een klein scheutje neutrale olie toe en bak de côte de bœuf rondom goudbruin aan. Voeg de boter toe samen met de teen knoflook, de takken tijm en de zwartepeperkorrels. Laat de boter bruisen en schep de schuimende boter enkele minuten over het vlees heen. Verwarm ondertussen de oven voor op 160 °C.

Zet de pan vervolgens in de voorverwarmde oven en gaar de côte de bœuf verder tot een kerntemperatuur van 52-54 °C voor een mooie medium rare cuisson. Haal het vlees uit de pan en laat minimaal 10 minuten rusten.

Frituur de frieten vlak voor het serveren op 180 °C tot ze goudbruin en krokant zijn en bestrooi direct met zout.

Snijd de côte de bœuf aan en breng vlak voor het serveren op smaak met versgemalen zwarte peper en mooie vlokken zeezout. Verdeel de côte de bœuf over een warme schaal of trancheer het vlees direct aan tafel. Serveer met de frites maison en een royale hoeveelheid sauce béarnaise.





ÎLE FLOTTANTE

Île flottante, letterlijk ‘drijvend eiland’, is een klassiek Frans dessert van luchtig eiwitschuim, romige vanillesaus en krokante karamel. Eenvoudig, elegant en al generaties lang een vaste waarde in de Franse keuken.



Ingrediënten

Voor 4 personen

EIWITSCHUIM

- 200 g eiwit
- 200 g suiker

KARAMEL

- 100 g suiker
- 20 g water
- een paar druppels azijn

VANILLES AUS

- 400 ml volle melk
- 400 ml slagroom
- 130 g suiker
- 1 snuf zout
- 1 vanillestokje, opengesneden
- 190 g eidooier

Bereiding Zorg dat je mengkom en garde volledig vetvrij zijn. Maak deze eventueel schoon met een beetje citroensap of een paar druppels azijn en droog goed af met een schone doek. Doe het eiwit en de suiker samen in de mengkom. Klop op middelhoge snelheid tot een stevig, glanzend en volledig stijf eiwitschuim.

Verwarm de oven voor op 100 °C. Schep het schuim in een spuitzak en knip een ruime opening af. Spuit grote bollen op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de bollen 10 minuten in de voorverwarmde oven tot ze stevig aanvoelen, maar nog licht en luchtig zijn. Laat afkoelen tot gebruik.

Breng voor de karamel de suiker, het water en de azijn aan de kook. Laat de suiker rustig karamelliseren tot een mooie donker amberkleurige karamel. Laat de karamel kort afkoelen tot deze stroperig begint te worden en laat vervolgens met een lepel dunne karameldraden over de eiwitbollen lopen terwijl deze nog op de bakplaat liggen. Zo kunnen de karameldraden rustig uitharden en blijft de presentatie mooi strak.

Breng de melk, de slagroom, de helft van de suiker, het zout en het vanillestokje aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de vanille 15 minuten trekken. Meng ondertussen de eidooiers met de overige suiker tot de suiker grotendeels is opgelost.

Voeg al roerend de helft van het iets afgekoelde melkmengsel toe aan de eidooiers. Giet alles terug in de pan en verwarm de saus onder voortdurend roeren rustig tot 82-84 °C. Dit kan eventueel ook au bain-marie voor extra controle.

Giet de vanillesaus direct door een fijne zeef in een schone, koude kom. Zo stopt het garingsproces en blijft de saus mooi glad. Dek de saus vervolgens direct af met plasticfolie, zodat deze het oppervlak van de saus raakt. Zo voorkom je dat een vel zich vormt op de saus terwijl deze afkoelt.

Verdeel de afgekoelde vanillesaus over diepe borden of kommen. Gebruik een brede paletspatel om de eiwitbollen voorzichtig van de bakplaat te nemen en plaats een bol in het midden van ieder bord. Serveer direct.

A

Aardappels 27, 66, 91, 108
 Anguille et brioche avec
 crème d'oignons 21
 Ansjovis 19, 66,
 101, 128, 147
 Antiboise 128

APÉRITIFS

Calvados sour 155
 Espresso martini 154
 Kir 153
 Le french negroni 153
 Le french spritz 152

APÉRO

Anguille et brioche avec
 crème d'oignons 21
 Brioche aux girolles 29
 Escargots à la
 bourguignonne 30
 Gougères au comté 23
 Oeuf burs mayonnaise 19
 Plateau fruits de
 mer 35-39
 Pommes Anna 27
 Tartelette au petit
 pois avec jambon
 de Bayonne 33
 Appel 123
 Artisjok 62

B

Bar de mer au beurre
 noisette, câpres
 & persil 80
 Bavette 101, 103, 135
 Beurre bery à la
 moelle 135
 Beurre blanc 129
 Beurre d'escargot 135
 Beurre de poulet 134
 Beurre salé 133
 Bisque d'homard 73
 Bourride 83
 Brillat-Savarin 149
 Brioche au poulet
 et céleri 145
 Brioche aux girolles 29

Buikspek 55, 58
 Bun bourguignon 138

C

Calvados sour 155
 Cantharellen 29
 Champignons 55, 138
 Chocolade 113
 Choucroute 87
 Citroenmayonnaise 39
 Cocktailsaus 39
 Cognac 39, 59, 68,
 75, 127, 131
 Comté 23, 71, 107, 143
 Confit de canard 87
 Côte de bœuf, frites
 maison et sauce
 béarnaise 90
 Courgette 149
 Crème fraîche 13, 21,
 33, 97, 123, 127
 Croque madame 143

D

DÉJEUNER

Brioche au poulet
 et céleri 145
 Bun bourguignon 138
 Croque madame 143
 Pain merguez frites
 sauce andalouse &
 oignons au sumac 141
 Sandwich Brillat-Savarin,
 Figue et courgette 149
 Tartine grillée
 aux anchois et
 échalote 147

DESSERTS

Île flottante 116
 Madeleines avec
 mascarpone et
 vanille 118
 Mousse au chocolat 113
 Tarte tatin des pommes
 et crème fraîche
 vanille 123
 Doperwten 33

E

Eend 68, 87, 143
 Endives gratinées au
 jambon et comté 107
ENTREÉS
 Oeufs en meurette 54
 Pâté de veau en
 croûte 56
 Poireaux vinaigrette 45
 Rouget avec artichaut
 barigoule tomates
 sec et antiboise 61
 Salade tomates,
 fromage frais & piment
 d'Espelette 49
 Vol-au-vent 50
 Escargots à la
 bourguignonne 30
 Espresso martini 154

F

Farce 58
 Fromage frais 49

G

Gésiers de canard 68
 Gougères au comté 23
 Gruyère 71, 143

H

Haricots verts 62, 66
 Huile de ciboulette 126

I

Île flottante 116

J

Jambon de Bayonne 33
 Jus de veau 130
 Jus de volaille 131

K

Kabeljauw 84
 Kalfsvlees 58, 130
 Kip 52, 68, 99, 131, 145
 Kir 153
 Koffie 154

Kokkels 84
Kreeft 73, 129
Kwark 49
Kwarteleieren 68

L

Lamsoor 94
Langoustines 84
Le French negroni 153
Le French spritz 152

LES BASICS

Antiboise 128
Beurre Bercy à la
moelle 135
Beurre blanc 129
Beurre d'escargot 135
Beurre de poulet 134
Beurre salé 133
Huile de ciboulette 126
Jus de veau 130
Jus de volaille 131
Sauce au poivre lfc 127
Sauce béarnaise 126
Sauce moutarde 127

M

Madeira 130
Madeleines avec
mascarpone et vanille 118
Mascarpone 118
Merguez 141
Mignonette 39
Mousse au chocolat 113

O

Oeuf burs mayonnaise 19
Oeufs en meurette 54
Oude kaas 71

P

Pain merguez frites
sauce andalouse &
oignons au sumac 141
Paling 21
Pâté de veau en croûte 56
Pernod 30, 135
Pistachenoten 58

Plateau fruits de mer 35-39

PLATS

Bar de mer au beurre
noisette, câpres
& persil 80
Bourride 83
Confit de canard 87
Côte de bœuf, frites
maison et sauce
béarnaise 90
Pouet rôti 99
Steak frites 103
Steak tartare 100
Tarte tatin échalotes 97
Turbot sauce nantua et
crevettes grises 94
Poireaux vinaigrette 45
Pommes anna 27
Pomodori 62
Pouet rôti 99
Prei 45, 75, 84, 130
Purée de pommes
de terre 108

R

Radijs 109, 133
Rode mul 61
Rouget avec artichaut
barigoule tomates
sec et antiboise 61
Rundvlees 90, 135, 138

S

Salade gésiers 68
Salade niçoise 66
Salade tomates,
fromage frai & piment
d'espelette 49
Salade verte 109
Sandwich Brillat-Savarin,
figue et courgette 149
Sauce au poivre lfc 127
Sauce béarnaise 126
Sauce moutarde 127
Sinaasappel 75, 84, 131, 153
Slagroom 39, 75, 99,
113, 117, 127, 129

Slakken 30
Sofrito 39
Soupe à l'oignon 71

SOUPES & SALADES

Bisque d'homard 73
Salade gésiers 68
Salade niçoise 66
Soupe à l'oignon 71
Steak frites 103
Steak tartare 100
SUPPLEMENTS
Endives gratinées au
jambon et comté 107
Purée de pommes
de terre 108
Salade verte 109

T

Tarbot 84, 94
Tarte tatin des pommes et
crème fraîche vanille 123
Tarte tatin échalotes 97
Tartelette au petit
pois avec jambon
de bayonne 33
Tartine grillée aux anchois
et échalote 147
Tonijn 39, 66
Tonijntartaar 39
Turbot sauce nantua et
crevettes grises 94

V

Varkensvlees 33, 55, 59,
62, 87, 107, 138, 143
Venkel 73, 84
Vijgen 149
Vol-au-vent 50

W

Winterpeen
Witlof 107

Z

Zeebaars 80
Zwezerik 52



LE FRENCH CAFÉ

Goed eten, voor ieder moment van de dag.

Met dit Franse kookboek brengt Le French Café de sfeer en smaken van zijn brasseries in Amsterdam en Utrecht naar je eigen keuken. Ontdek meer dan 60 Franse bistrorecepten: van gougères met comté, oeuf mayo en fruits de mer tot vol-au-vent, croque madame en boeuf bourguignon op brioche. Daarna nog een tarte tatin of île flottante? Mais oui.

Met bistroklassiekers, cocktails en les basics geniet je thuis van de essentie van de Franse keuken: samen eten met familie en vrienden, in een ongedwongen sfeer. Comfortabel zitten, de tijd nemen, goed eten en daar een lekkere fles wijn bij drinken.

À TABLE!




9 789043 947145

**KOS
M•S**

www.kosmosuitgevers.nl