



## ■岩手県花巻 石黒農場よりホロホロ鳥のショーソン、トリュフソース

### 材料 (8人分)

|                          |             |   |
|--------------------------|-------------|---|
| ホロホロ鳥の下処理                |             |   |
| ホロホロ鳥 (背開き1枚おろし)         | -----1羽     | A |
| 塩                        | ----- 適量    |   |
| ホロホロ鳥のレバー・砂肝・心臓          | -----1羽分    | B |
| 塩、白コショウ                  | ----- 適量    |   |
| ホロホロ鳥 (ミンチ)              | -----100g   | C |
| 全卵                       | -----1個分    |   |
| 塩、白コショウ                  | ----- 適量    |   |
| 網脂                       | ----- 適量    |   |
| パイ生地 (厚さ2mmに伸ばしたもの)      | -----1枚     |   |
| 卵黄                       | -----1個分    |   |
| <b>トリュフソース (作りやすい分量)</b> |             |   |
| エシャロット (スライス)            | ----- 30g   | D |
| 白粒胡椒 (ミニョネット)            | ----- 10粒   |   |
| 無塩バター                    | ----- 適量    |   |
| マデラ酒                     | ----- 50ml  |   |
| コニャック                    | ----- 150ml |   |
| 白ワイン                     | ----- 30ml  |   |
| フォン・ド・ヴォー                | ----- 200ml |   |
| 塩                        | ----- 適量    |   |
| トリュフみじん切り                | ----- 適量    |   |

### 作り方

- ① Aの1枚開きにしたホロホロ鳥の両面に、塩をする。
- ② Bのホロホロ鳥の内臓を適当に切り分けて、塩、白コショウをする。
- ③ ①のホロホロ鳥のモモ肉と胸肉を100gに切り分けてミンチにし、全卵と混ぜ合わせ、塩、白コショウをする。
- ④ ①のホロホロ鳥の皮面を下にして、内側に、③のミンチを薄く広げ、均等に②の内臓を置き、サランラップ®でロール状に巻いて、更に全体を網脂で包む。
- ⑤ 熱したフライパンにオリーブオイル (分量外) を入れ、④のホロホロ鳥の全面を焼いて、冷ます。
- ⑥ ⑤を幅3cm程度に切り分けて、Cのパイ生地で包み、表面に溶いた卵黄を刷毛で塗る。
- ⑦ コンベクション用の天板にクックパーEG®スチコン用を敷き、⑥のパイ生地を乗せて、230℃のコンベクションオープンに12分間入れる。
- ⑧ 更に天板の向きを変えて、更に12分間コンベクションオープンに入れる。
- ⑨ Dの材料でソースを作る。鍋に無塩バターを入れて、エシャロット、白粒胡椒を炒める。
- ⑩ 次にマデラ、コニャック、白ワインを加えて完全に煮詰め、更にフォン・ド・ヴォーを加えて軽く煮詰めて味を調え、シノワで別の鍋に漉し、トリュフを加えて取りおく。
- ⑪ ⑧のショーソンが焼きあがったらオープンから取り出し、皿に盛る。
- ⑫ ショーソンの手前に、⑩のソースを注ぎ仕上げる。