



■舌平目のムース詰め ソースロイヤル

材料

舌平目(三枚おろし)	-----	3尾
ホタテムース		
帆立貝柱	-----	300g
生クリーム	-----	100g
全卵	-----	1個
塩	-----	適宜
パン粉	-----	適宜
ソース材料		
ノイリープラット	-----	200g
フュメ・ド・ポワソン	-----	100g
エシャロットスライス	-----	50g
白ワインヴィネガー	-----	20g
生クリーム	-----	150g
バジル	-----	適宜
トマト	-----	適宜
シブレット	-----	適宜

作り方

(ソースを作る)

- ①鍋にノイリープラット、フュメ・ド・ポワソン、エシャロット、白ワインヴィネガーを入れぎりぎりまで煮詰める。
- ②生クリームを注ぎ入れ、一度沸かす。手鍋に裏ごしする。
- ③軽く煮詰め塩で味を整える。トマトのコンカッセ、バジル、シブレットを入れ仕上げる。

(作り方)

- ①ホタテに軽く塩をして、少し置きキッチンペーパーで水分をとる。
- ②フードプロセッサーにホタテ、全卵を入れて回し、ペースト状にする。
- ③②をボウルに移し氷水の上ののせ、軽く塩をしっかりと混ぜ固め、分量の3分の1の生クリームを入れしっかりと混ぜ合わせる。
- ④残りの生クリームを少しずつ入れながら混ぜ合わせ、塩で味を整える。
- ⑤天板にクックパーEG®小型スチコン用を敷き、舌平目の1/2枚を下に置きその上にムースを絞り出す。
- ⑥舌平目1枚分に軽く塩をして表の方にパン粉を着け二つ折りにし、ムースの周りを囲い込む。
- ⑦90℃のスチームコンベクションで5~6分蒸す。
- ⑧提供する直前に再度スチコンで焼き色をつける。
- ⑨皿にソースをしきその上に盛り付ける。

Cuisine Française

Chez Inno

AsahiKASEI

旭化成ホームプロダクツ

Tokyo Cuisine SAUTOIR