



## ■リヨン郷土料理『プーレ・オ・ヴィネーグル』をナベノイズム解釈で

### ●ソース (Beurre de tomate) 材料

エシャロット	-----	4ケ
玉ねぎ	-----	1ケ
にんにく	-----	1株
トマト (1cm角)	-----	4ケ
ミニトマト (半割り)	-----	1p/c (14ケ)
ブラウンマッシュルーム	-----	1パック
タイム、ローリエ、パセリの軸、トレハロース		
ケチャップ	-----	80g
トマトコンサントレ	-----	1c/c
赤ワイン酢	-----	100g
鶏の出汁	-----	500g
日本酒	-----	100g
三河みりん	-----	50g
肉醤、ナベノソース		

### ●作り方 (ソース)

- ① 鍋にオリーブオイルとにんにくを炒め香りを出し、ハーブ類、野菜を入れてよく火を通す。
- ② ①がコンポテになったらお酢をいれ、酸が飛んだら酒類を入れ、アルコールが飛んだらトマトをいれ、火が入ったら鶏の出汁、ナベノソース、肉醤を入れ20～25分炊き葛粉で濃度をつける。
- ③ ミキサーにかけながらバター (50g)、同量のオリーブオイルを入れ、シノワで濾す。

### ●高山にんにくのコンフィ

一度下茹でし、塩、黒胡椒で下味をつけ、タイム、ローズマリー、ローリエ、ピュアオリーブオイルを入れ真空にかける。90℃の湯煎で45分火入れをする。

### ●ガルニ

バスマティライス、銀杏 (160℃の油で素揚げ)、ワイルドライス (220℃の油で素揚げ)、パセリオイル、梶谷ハーブサラダ、フィニッシュ (花)

※パロディーヌは1本4人前計算。提供時にピマンデスプレット、フルールドセルをする。

### ●レバー&ハツの仕込み用

レバー半割	-----	2個
ハツ半割	-----	4個
塩、トレハロース	-----	1.5%
黒胡椒	-----	適量
ガーリックパウダー	-----	適量
純米酒	-----	適量

- ① レバー、ハツは筋を取り、大きさを揃え、ハツは格子状に包丁目を入れる。
- ② レバーとハツは別々にマリネし、真空にして前日にバターでソテー、その際エスプレットを適量加え、コニャック、マデラ (気持ち多め) の順に入れ、デグラセして液体ごと冷やしておく。

### ●パロディーヌ (材料)

大山鶏モモ肉	-----	半羽分
塩・トレハロース	-----	1.2%
白胡椒、ガーリックパウダー、純米酒、タイムの葉 (内側)		

### ●トーションの作り方

- ① 作業台にサランラップ®を広げ、大山鶏モモ肉をのせ、ハツ1/2ケ、レバーは大きさに合わせて、高山ニンニクは1/2ケをセットで1人前とし、モモ肉に4つずつ並べる。
- ② サランラップ®で巻き上げ、軽く成形してから外し、クックパーEG®スチコン用で巻き直す。
- ③ 両端をタコ糸で縛り、さらにそれを濡らしたトーションで巻き、スチコンのスチームモード72℃で1時間加熱する。
- ④ 天板にクックパーEG®スチコン用を敷き、蒸したパロディーヌをカットし、ガルニ用のセルクルに入れたバスマティライスと共にスチコンのスチームモード64℃で再加熱する。

- 皿に付け合わせ類を美しく盛り、中心にパロディーヌをカットして配置、ソースをかけて完成。