



■エクルヴィスとジロール茸のスフレ ソースヴァンジョーヌ

Soufflé aux écrevisse et girolle. Sauce vin jaune

●材料 (10人前)

(スフレ生地)

| | | |
|-------------|-------|------------|
| エクルヴィス | ----- | 30尾 (120g) |
| ジュ・ド・エクルヴィス | ----- | 30g |
| 卵黄 | ----- | 30g |
| 生クリーム | ----- | 120g |
| 薄力粉 | ----- | 30g |
| バター | ----- | 20g |

| | | |
|--------|-------|-----|
| 卵白 | ----- | 80g |
| グラニュー糖 | ----- | 4g |
| 塩 | ----- | 2g |

(スフレ ファルス)

| | | |
|-------------|-------|------|
| ジロール茸のデュクセル | ----- | 100g |
| エクルヴィス | ----- | 100g |
| ジュ・ド・エクルヴィス | ----- | 70g |

(ソースヴァンジョーヌ)

| | | |
|-----------|-------|------|
| 地鶏のブイヨン | ----- | 200g |
| 黄ワイン | ----- | 250g |
| 白ワイン | ----- | 100g |
| 白ワインヴィネガー | ----- | 10g |
| エシャロット | ----- | 40g |
| 生クリーム | ----- | 300g |

(ガルニチュール)

アスペルジュソヴァージュ
ほうすき
セルフィーユとアネットの花のサラダ

●作り方

- ①エクルヴィスをフードプロセッサーにかけてペースト状にする。
- ②エクルヴィスのペーストにスフレ生地の材料を順に加えていく。最後にしっかりと立てたメレンゲをさっくりと加える。
- ③天板にクックパーEG®スチコン用を敷き、側面にカットしたクックパー®を張り付けたセルクルを並べる。
- ④スフレ生地、ファルス、スフレ生地の順に流し入れる。中心に冷凍したジュ・ド・エクルヴィスを詰め断面から流れ出るようにする。
- ⑤210℃のスチコンで7~8分焼く。
- ⑥セルクルからはずしお皿に盛り付ける。