



ラチュレ 室田拓人シェフ

■ 鹿肉のウェリントン風

<シャンピニオンデュクセル>

シャンピニオン	250g
バター	30g
エシャロット	100g
ニンニク	2g

<鶏のムース>

鶏胸肉	200g
卵白	40g

<シャンピニオンムース>

鶏ムース	100g
フォアグラテリーヌ	20g
生クリーム	30g
シャンピデュクセル	100g

<パイ生地>

強力粉	100g
薄力粉	100g
バター	20g
牛乳	45g
水	45g
塩	4g
グラニュー糖	4g

<仕上げ>1台

鹿肉ロース110g (タイム、ニンニク、オリーブオイルでマリネ)	
シャンピニオンムース	90g
ほうれん草の葉	適量
ペリグーソース	

(作り方)

<シャンピニオンデュクセル>

シャンピニオンとエシャロット、ニンニクをバターでじっくりソテーして塩胡椒をする。

<鶏のムース>

鶏胸肉の皮を取り除いて細かく切る。卵白と合わせてフードプロセッサーでよくまわして、タミで濾す。

<シャンピニオンムース>

鶏ムースとシャンピデュクセル、フォアグラテリーヌ、生クリームを混ぜ合わせる。

<パイ生地>

パイ生地の材料で3つ折り5回でパイ生地を仕上げる。

<仕上げ>

- ①鹿肉のロースをタイム、ニンニク、オリーブオイルで1日マリネする。
- ②ほうれん草を湯がく。
- ③鹿肉のロースを8割くらい火入れローストし冷まして、シャンピニオンムースをナッペする。
- ④③をラップを使いほうれん草で巻き、さらに薄く伸ばしたパイ生地で巻いて卵黄でドレする。
- ⑤天板に「クックパーEG®小型スチコン用」を敷き220℃のスチコン（オープンモード）で5分、反転して3分焼いて5分休ませる。
- ⑥再度温め、切り分けて皿に盛り、ペリグーソースをかけて完成。