



■キスのヴァプールとイカ墨のムラング オマール海老のクレーム

●材料 6人前

〈キス〉 6尾 (1尾=40g)

〈帆立貝のムース〉

帆立貝 ----- 100g

バター ポマード ----- 50g

塩 ----- 3g

卵黄 ----- 30g

全卵 ----- 30g

生クリーム47% ----- 60g

〈イカ墨ムラング〉

卵白 ----- 50g

イカ墨ペースト ----- 3g

脱脂粉乳 ----- 10g

ジュードオマール ----- 10g

塩 ----- 少々

〈オマール海老のクレーム〉

オマール殻 ----- 500g

玉ネギ ----- 200g

エシャロット ----- 50g

フヌイユ ----- 50g

セロリ ----- 25g

エストラゴン ----- 1g

塩・胡椒 ----- 少々

トマトペースト ----- 10g

コニャック ----- 50g

マデラ酒 ----- 100g

オリーブ油 ----- 20g

バター ----- 20g

生クリーム47% ----- 500g

ブーケガルニ ----- 1束

●作り方

キスは3枚におろし骨抜き、平らにたたき塩、胡椒をする。

〈帆立貝のムース〉

帆立貝をフードプロセッサーにかけペースト状にし、バター、塩、卵を加えさらに回す。

ボールに移し生クリームを加え混ぜムースにする。

〈イカ墨ムラング〉

卵白をケンミックスで泡立ててイカ墨ペースト、脱脂粉乳、ジュードオマールを加え塩で味を調整し、クックパーEG®スチコン用ホテルパン1/1サイズに薄くのばし、90°のスチームコンベクションオープンで3時間焼成する。

〈オマール海老のクレーム〉

①オマールの殻をオリーブ油でソテーし、バターを加え野菜類をスウエシトマトペーストを加えさらにスウエする。

②コニャックをフランベしマデラ酒をムイエシエストラゴンを加える。生クリーム、ブーケガルニを加えて5分、パッセして塩・胡椒で味を調える。

●仕上げ

①直径3.5cmセルクルにバターを塗って、カットしたクックパー®を張り付ける。

②キスのフィレをびっしり巻き付ける。その中に帆立貝のムースを詰め、平らにする。

③クックパーEG®スチコン用ホテルパン1/1サイズを敷いたホテルパンに②を並べ、ラップをして、スチームコンベクションを80℃のヴァプールで10分加熱する。

④皿にオマール海老のクレームを流し、ヴァプールしたキスをセルクルから外し盛る。そこに立体的にイカ墨ムラング、キャヴィア、ハーブを盛る。