



「La Paix ラペ」 オーナーシェフ 松本 一平 シェフ

■ オマール海老とセップ茸のパートフィロ包み焼き アメリケーヌソースとバターナッツカボチャソース

材料 (約5人前)

オマール海老	1本
セップ	100g
シブレット (シズレ)	15g
ブランデー	5g
塩	少々
パートフィロ	5枚
澄ましバター	適量

アメリケーヌソース

大蒜 スライス	5g
玉葱 スライス	300g
人参 スライス	150g
セロリ スライス	150g
オマール海老の殻 細かくカット	2キロ
トマト 細かくカット	100g
トマトペースト	15g
ブランデー	150g
ローリエ	1枚
エストラゴン 3本	

水	2リットル
生クリーム	20g
バター	20g
サフラン	少々

バターナッツカボチャピューレ

バターナッツカボチャ スライス	500g
バター	30g
塩	少々
水	150g
ベルノ酒	30g

サワークリーム

クレームフレッシュ	50g
レモン汁	5g
塩	少々
シブレット	少々

バジルオイル

バジル	200g
太白胡麻油	100g

作り方

①アメリケーヌソース

鍋にオリーブオイルと大蒜を入れて香りを出し、オマール海老の殻を加えて香ばしく炒める。ミルポワを加えて甘味が出るまで炒め、ブランデー、トマト、トマトペーストを加える。煮立ったら水を加え、アクを取りながら 45 分ほど弱火で加熱して出汁を取り、漉す。さらに 1/4 になるまで煮詰め、だし汁 100g を鍋に入れ、生クリームとバター、サフランを加えて煮詰め、味を調える。

②バターナッツカボチャピューレ

鍋にバターを入れて溶かし、バターナッツカボチャを投入し、軽く塩をして、しんなりするまで炒める。ベルノ酒と水を加えて蓋をして、200℃のオーブンで 20 分火を入れ、ミキサーで滑らかにして味を調える。

③サワークリーム

クレームフレッシュとレモン汁、塩、シブレットをボールで合わせて味を調える。

④バジルオイル

太白胡麻油を 50℃に温めて、バジルと一緒にミキサーで回す。鍋に移して、40℃で 30 分保温し、キッチンペーパーで漉して冷ます。

組み立て

1. (オマール海老) 腕とハサミの部分は 5 分蒸し、胴体はフライパンで表面を強火で焼き、殻から身を外して 1.5 センチ角にカットする。
2. セップ茸を 1.5 センチ角にカットし、バターソテーして塩、胡椒で味をつける。
3. 1 と 2 とシブレットとブランデーをボールで和え、パートフィロに澄ましバターを塗る。
4. パートフィロを重ねてもう一度澄ましバターを塗り、3 をのせて筒状に丸める。クックパー EG 小型スチコン用を敷いた天板の上にのせ、表面にも澄ましバターを塗る。
5. 250 度のコンベクションオーブンで 4 をいれて、5 分焼成する。
6. 皿に①②③④のソースをかけ、5 を盛り付けて仕上げる。