



*Carré d'agneau rôti, étuvée de légumes, sauce son jus*

キャレダニョーのロティ エチュベ・ド・レギューム アニョーのジュのソース

子羊肉を使ったフランス料理といえば、パセリ入りパン粉を付けてローストしたものがスタンダードだが、それをパセリのビュレに変えて竹田流にアレンジした。ソースは子羊の筋で作リ、素材全てを使い切っている。

【材料】

キャレダニョー（仔羊の背肉）、パセリ、オリーブ、ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスク、にんにく、チェリソ、アニョーの筋、エシャロット、フォン・ド・ヴォー、タイム

【作り方】

- ①パセリは葉をちぎりよく洗い茹でて、柔らかくなったらミキサーで回しながらエキストラバージンオリーブ油を入れ、なめらかになったらすぐに冷やす。
- ②アニョーは掃除し、フライパンで脂から焼きロゼ色にローストする。
- ③オリーブを電子レンジにかけ、水分を飛ばし、それをミキサーで粉碎しパウダーを作る。
- ④ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスクは小さく掃除してさっと食感が残るように塩ゆでする。ニンニクの香りをつけたオリーブ油で千切りにしたチョリソを炒めそこに野菜を入れてからめる。塩をし、少しだけ水を入れる。
- ⑤アニョーのスジ、ニンニク、エシャロットをキャラメリゼしたところに、バターを入れ軽く焦がす。そこに黒胡椒の砕いたものを入れ、香りをうつす。フォン・ド・ヴォーをいれ、沸か

してアクを取りタイムをいれ、漉す。コーンスターチを水で溶いたものを入れ軽く濃度をつける。

⑥それぞれを盛り、サラダを地面から生えているように盛り付ける。肉の表面にフルール・ド・セルとミニョネットをかける。



*Foie gras de canard poêlé en nage de bouillon de champignons sauvages*

フォアグラのポワレと季節のキノコのコンソメ仕立て

竹田が考案した、フォアグラと様々なきのこを楽しむひと皿。熱々のコンソメを注ぐと、フォアグラの脂が溶け出してきのこに絡み合い、奏でるハーモニーに身も心も温まる。

【材料】

フランス産フォアグラ、フランス産鴨胸肉の燻製、鶏のブイヨン、ジロール茸、トランペット、ビエド・ムートン、シューケール、セルフィーユ、イタリアンパセリ

【作り方】

- ①鶏のブイヨンは鶏ガラ 3kg 内臓を取り出し 15 分くらい流水し、鍋に入れ水を鶏ガラが完全に浸る程度入れ沸かす。沸く前に少しおこして灰汁を全て浮かせる。
- ②沸いたらよく灰汁を取り岩塩をひとつまみいれ、下の野菜を入れる。
- ③玉ねぎ大 1 個（十字に切り込みを入れる）、セロリ 2 本、にんにく 1 個（横半割りにする）、パセリ、ハーブの茎、タイム 5 本、ローリエ 3 枚、白胡椒ホール 10 粒、良く灰汁を取りながら湧かない程度の火加減で火にかけておく。
- ④水が減ったら減った分を足す。10 時間くらい火にかけたらシノワで漉す。それを三分の一くらいに煮詰める。塩で味を調える。
- ⑤シューケールは小さくちぎり 80 度くらいのオーブンでパリパリになるまで乾燥させ塩をする。

⑥フォアグラは 2 センチくらいの幅に切り塩コショウをし、強力粉をつけよく粉を落として、フラパンで焼く。強火で表面を焼き、返す。鉄針を刺し、中心が暖かいかな？くらいで紙の上にあげる。

⑦お皿は温めておき、そこにフォアグラと小さくさいたキノコ、鴨胸肉の燻製のスライスを盛る。

⑧シューケールとハーブを飾り、コンソメを熱々に流す。

