

NO.1		標準レスピー		日付	2021/5/6
品名	Gelée de Poireaux et foie gras avec Son jus d' herbes en "CATHEDRALE"			売価	皿 1.2Lのトヨ型 1本分
	ポロねぎとフォア・グラのテリーヌ香草風味 大聖堂作り			材料費	
材料	使用量		和訳	作り方	
Poireaux jeune	1.5kg		ポワロー ジョーヌ	1)ポロネギは、青い部分を切り落とし縦に切り込みを入れて、間に入っている砂を綺麗に洗い落としておく。	
Bouillon又はConsomme	1L		ブイヨン又はコンソメ	2)ジュレ用の野菜は小さな角切りにし、ゼラチンは冷水で戻しておく。	
Foie gras (terrinesにしたもの)	250g		フォア・グラ(テリーヌにしたもの)		
Gelée			ジュレ	【ジュレを作る】	
beuf.rougeur viande hachée	400g		牛赤身のひき肉	1)鍋に牛の挽肉を入れて塩・胡椒・ジュレ用の野菜・シェリー酒・卵白を加えてよくかき混ぜる。	
Poireaux	100g		ポワロー(青い部分)	2)フンド・ヴォライユを加えて中火にかけ、沸騰直前まで木じゃくしで混ぜながら温める。	
Carotte	80g		人参		
céleri	40g		セロリ	3)沸騰直前に混ぜるのをやめ火を弱める。卵白がアクを吸って浮き上がるのを待つ。	
oignon	60g		玉葱		
tomate	80g		トマト	4)卵白が浮き上がって層になったら、戻したゼラチンを加えて、1時間ほど静かに沸騰している状態で煮込み布漉しする。	
Vinaigre de Xères	30cc		シェリー酢	【ポロねぎを煮る】	
Fondo Volaille	1.5L		フンド・ヴォライユ	5)鍋にポロねぎを並べて軽く塩をし、ブイヨン又はコンソメをヒタヒタになるまで加え20分ほど静かに煮込む。	
blanc d' oeuf	200cc		卵白		
gélatine	60g		ゼラチン	6)ポロねぎが柔らかくなれば取り出し水気をきり、冷ましてから縦半分に分ける。煮汁はソース用に取り分け冷ましておく。	
Poivrons rouges	2個		赤ピーマン	【赤ピーマンに火を通す】	
herbe			フイーヌ・ゼルブ	7)赤ピーマンは皮を剥き、種を取って鍋に並べて塩・胡椒・オリーブ油をかけて、オーブンで火を通して冷ましておく。	
Cerfeuil Persil	各大さじ2		セルフィユ・パセリ		
Estragon Ciboulette	各大さじ2		エストラゴン・シブレット		



NO.2		標準レスピー		日付	2021/5/6
品名	Gelée de Poireaux et foie gras avec Son jus d' herbes en "CATHEDRALE"			売価	皿
	ポロねぎとフォア・グラのテリーヌ香草風味 大聖堂作り			材料費	
材料	使用量		和訳	作り方	
Cerfeuil Persil	各10g		セルフィユ・パセリ	【テリーヌ型に詰める】	
épinard	10g		ほうれん草	8) テリーヌ型の周りに氷を置いて冷やし、ポロ葱を型の廻りにはり付ける	
basilic	5g		バジル	9) ポロねぎを型にきっちりと並べ、ジュレをヒタヒタになるまで流す。	
Estragon	5g		エストラゴン	10) あらかじめ作り置きしてあるフォア・グラのテリーヌを厚さ1cmに切って⑨の上に並べジュレでおおう。	
Poireauxの煮汁	150cc		ポワローの煮汁	11) 赤ピーマンを並べ、ポロ葱を並べフィヌ・ゼルブを散らしてジュレでおおう。	
Vinaigre de Xères	30cc		シェリー酢	12) 再びポロねぎをきっちりと詰め、フィヌ・ゼルブを散らして、ジュレをたっぷり流しておおい、冷蔵庫でじゅうぶん冷やし固める。	
huile de noix	120cc		くるみ油	【ソースを作る】	
cibouletteの3cm斜め切り				13) ソース用の香草類とポロねぎの煮汁150ccシェリー酢を合わせてミキサーにかける。	
Epluche de cerfeuille			シブレット・セルフィユ	14) ミキサーを回しながら、くるみ油を少しずつ加え、胡椒で味を調べてソースを仕上げる。	
Sel et poivre	少々		塩・胡椒	15) テリーヌ型の周りをサッと阿温めて型を外す。軽く温めた包丁で1.5cmくらいの厚さに切り皿に盛り付ける。	
huile d'olive	少々		オリーブオイル	16) 周りにソースを流し、シブレット・セルフィユを飾る。	
Porto	少々		ポルト		
Cognac	少々		コニャック		
※Terrine de Foie-Gras			フォアグラのテリーヌ		
Foie-Gras	1kg		フォアグラ		
Sel	13g		塩		
Sucre	4g		砂糖		
Port Wine	30cc		ポートワイン		
Brandy	30cc		ブランデー		
出来上り総量・単位人数					
一人前					
※テリーヌ型の廻りに火を入れたポワローを並べるとカットしやすくなる。					