



「レベリオン」(仮称)と農園野菜のシャルロット仕立て ハーブの香り

農園野菜(胡瓜、小蕪、グリーンオリーブを一口大の大きさにカットして、塩オリーブオイルでマリネ)
キャビア、レッドソレル、フヌイユ

●eau de tomate (トマト水)

- 1、「レベリオン」(仮称)をミキサーでピューレ状に回し、鍋に入れ1度沸騰させる。
- 2、目の細かいトーションなどで布ごしをする。

●Compote de tomate

eau de tomate	1L
グラニュー糖	130g
ベルベージュ	25g
レモン	1個

- 1、トマト水、グラニュー糖を入れた90度に沸かし、ベルベージュ、レモンをアンフュゼする
- 2、湯むきにした、「レベリオン」(仮称)を1に入れ冷ます(一晩おく)

●Coulis de tomate

tomate	300g
白ワインビネガー	10g
はちみつ	40g
オリーブオイル	100cc
塩	適量
ゼラチン	300g に対して 2枚

- 1、ミキサーに「レベリオン」(仮称)、白ワインビネガー、はちみつを入れ、ピューレ状にした後に少しずつオリーブオイルを入れ乳化させシノアでパッセする
- 2、塩で味を整えゼラチンを入れる

●Gelée de tomate

コンポートのジュ(ベルベージュ)	100cc
ゼラチン	2g

●Granité de tomate

Compote de tomate	100g(70g)
蜂蜜	5g
レモン汁	5cc
塩	適量

帆立貝のポワレ「レベリオン」(仮称)と「金美プラス」のヴルーテ

●Velouté de tomate et de carotte

「レベリオン」(仮称)	350g
人参	150g
トマト水	30cc
バター	100g
オリーブオイル	適量
バジル	1枚

- 1、圧力鍋に全ての材料えを入れ、沸騰して10分間火にかける。
ミキサーでピューレ状にする
- 3、1のピューレ、トマト水、塩で味を整える
- 4、ポアレしたホタテ貝、ミディトマトをのせ、ヘーゼルナッツ、エクストラバージンオリーブオイルをまわしかけクリスタリゼトマトを飾る

●Tomate Cristallisé

- 1、沸騰したお湯1Lに対して、トレハロース250g、塩18g入れ冷ます
- 2、2mmスライスした「レベリオン」(仮称)をテフロンシートに並べ1のシロサレを塗る
- 3、80度のエチューブ(乾燥庫)に約3~4時間入れチップにする

「レベリオン」(仮称)と牛挽肉のアシェパルマンティエ

●「レベリオン」(仮称)と頬肉のトマト煮込み

牛頬肉(アッシェ)	200g
玉葱	100g
「レベリオン」(仮称)	400g
赤ワイン	200cc
「レベリオン」(仮称)(ソテー、エマンセ)	1個
オリーブオイル	適量
ローズマリー	適量
クミン	適量
ピメントデスプレット	適量
クレソン	
塩、黒胡椒	

●ジャガイモのピューレ

- 1、ジャガイモを蒸して皮を剥き、細かく漉す
- 2、バター、生クリームを入れピューレ状にして塩で整える
- 3、1cmにエマンセしたトマトを両面ソテーする

(ドレッセ)

ソテーした「レベリオン」(仮称)にアシェパルマンティエ、ピューレドポムドテールの順にのせ
スライスした「レベリオン」(仮称)を1~2枚被せパルメザンチーズをふりかけサラマンダーで
焼きをつける。

アシェットにのせローズマリー、クレソン添える