



バスク豚のロースト 「レベリオン」(仮称)のフォン・ド・ヴォーソース

バスク産キント豚 300g
「レベリオン」(仮称)のフォン・ド・ヴォーソース 5人前

●「レベリオン」(仮称)ソース
「レベリオン」(仮称) 300g
フォン・ド・ヴォー 175L
にんにく 6g
オリーブオイル 17g
タイム 1.2g
ローリエ 1.2g

- ① 「レベリオン」(仮称)を湯むきして半分に切り種を取る。
- ② 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて香りが出たら取り置く。
- ③ ②に①のトマトを加えて軽くソデする。
- ④ ③に沸かしておいたフォン・ド・ヴォーを注ぎ入れ、香草を加えて更に蓋をして180度のオーブンに約30分入れる。
- ⑤ トマトが煮崩れたら香草を取り除いて粗めのシノワで濾す。
- ⑥ 状態をみて少し煮つめる。
- ⑦ キントアポークにアセソネをしてロゼの状態になるようにローストする。
- ⑧ ⑦をスライスしてソースをかける。

「レベリオン」(仮称)と蟹の冷製オモニエール

「レベリオン」(仮称)コンソメゼリー 100CC
果肉ゼリー 35g
ずわいがに 25g
セロリ 10g
マヨネーズ 8g
煮つめた蟹の汁 1g
レモン汁 少々
ミニバジル 5個

●「レベリオン」(仮称)コンソメ
「レベリオン」(仮称) 300g
にんにく 10g
エストラゴン 2g

●「レベリオン」(仮称)ゼリー 基本割合
「レベリオン」(仮称)コンソメ 100CC
ゼラチン 4g

●果肉ゼリー 基本割合
「レベリオン」(仮称)の果肉 100g
ゼラチン 6g

- ① 「レベリオン」(仮称)を半分に切り、種を取り除きニンニク、エストラゴンと合わせて一晩マリネする。
- ② ①をミキサーにかけて、シノワで濾してから布で一晩ゆっくりとジュースと果肉に分別する。
- ③ カニをほぐしてカニからでた汁を煮つめてカニと合わせる。
- ④ ③と1mm角に切りそろえたセロリ、マヨネーズ、レモン汁を合わせる。
- ⑤ クリアに濾された「レベリオン」(仮称)コンソメと半分分量になるまで煮つめた果肉それぞれにゼラチンを加える。
- ⑥ カニを芯にして果肉のジュレで覆う。
- ⑦ ラップを使用して⑥を芯にして「レベリオン」(仮称)コンソメで覆い「レベリオン」(仮称)のような形に整形して冷やし固める。
- ⑧ ミニバジルをへたに見立てて飾る。

チューブ仕立ての「レベリオン」(仮称)を使ったラタトゥイユ

ミカドトマトのセミドライ 5個
茄子 1/10本
ズッキーニ 1/10本
パプリカ(緑) 1/10個
パプリカ(赤) 1/10個
パプリカ(黄) 1/10個
たまねぎ 2g
にんにく 0.1g
タイム 0.5g
野菜のブイヨンゼリー 100g
オリーブ&バジルソース 5人前
マイクロリーフ 10g

●野菜のブイヨン(上がり850CC)
水 1000cc
たまねぎ 150g
にんじん 100g
セロリ 100g
ポワロー 150g

●野菜のブイヨンゼリー 基本割合
野菜のブイヨン 100cc
ゼラチン 4g

●オリーブ&バジルソース
バジル 17g
緑オリーブ 25g
松の実 9g
ピーナッツオイル 35g
オリーブオイル 15g

- ① ②-⑦までの野菜を5mm角に切り揃える。
- ② 野菜のブイヨンを取ってゼラチンを加える。
- ③ 鍋にオリーブオイル、にんにくを加えて薫りを出して①の野菜を加えて炒めて塩、胡椒する。
- ④ 冷ました③と②を合わせてサララップを使って1.5cm程の太さの棒状にする。
- ⑤ バジルを塩の入った熱湯で柔らかくなるまでボイルして氷水で冷ます。
- ⑥ ⑤とグリーンオリーブ、松の実をミキサーで生らかになるまで回してピーナッツオイルとオリーブオイルを加えながら乳化させていく。
- ⑦ ④の野菜のジュレを巻き込める様にドライトマトをラップに敷いて軽く叩いて平にする。
- ⑧ ⑦で④を巻いて冷やし固める。
- ⑨ ⑧を適当な長さに切り、⑥のソースをディスペンサーで絞り花等を飾る。

「レベリオン」(仮称)ファルシ、「レベリオン」(仮称)のソテーとドウミセック

「レベリオン」(仮称) 7個
シェリー酒ヴィネガー 50cc
オリーブオイル オリーブオイル
薄力粉 10g
たまねぎ 1000g
にんにく 20g
ミカドトマトのドライ 750g
アンチョヴィ 60g
チキンブイヨン 0.74L
乾燥パン粉 370g
塩 適宜
白胡椒 適宜
パセリ 70g
粉チーズ 15g

- ① 中くらいの「レベリオン」(仮称)を厚さ1.5cmにスライスする。
- ② ①に塩、胡椒をして小麦粉をまぶしてオリーブオイルで表面がきつね色になるまで中火で両面をソテーしてシェリー酒ヴィネガーをふりかけて取り置く。
- ③ 玉葱、にんにくをみじん切りにする。
- ④ セミドライトマトを細かく刻む。
- ⑤ アンチョヴィは包丁で潰すように滑らかにする。
- ⑥ ③、④、⑤と残りの材料を混ぜ合わせて塩、胡椒で味を調えてファルスとする。
- ⑦ ②のトマトに⑥のファルスをこんもりと形良く載せて180度のオーブンで5分焼く。

●セミドライトマトの作り方

- ① 「レベリオン」(仮称)を1/4のくし形にきり種を取る。
- ② 「レベリオン」(仮称)の0.5%の塩、0.3%の砂糖、にんにく、タイムとその「レベリオン」(仮称)にコーティング出来るくらいのオリーブオイルで良く馴染ませる。
- ③ ②を天板に並べて90度、風量3のコンベクションオープンで9時間～12時間加熱する。
- ④ 出来上がったら保存瓶に入れて熱したオリーブオイルを注ぎ蓋をして保存する。