

# Crème d' Aubergine au caviar

クレーム ド オーベルジーヌ オー キャビア

大崎産ナスのクリーム キャビア添え

## 【 材料 ( 3人分 ) 】

ナス	5本
玉葱 ( 大 )	1 / 2 個
フォンドヴォライユ	適量
フレッシュクリーム	適量
コンソメジュレ	適量
キャビア	少々
セルフィーユ	少々

( チャービル )

\* 調理器具等使用する物

- ・ 裏漉し
- ・ ミキサー 又は フードカッター
- ・ 竹串
- ・ ペーパータオル
- ・ サラダ油

## 【 作り方 】

玉葱はエマンセ ( 薄切り ) にして、スユエ ( 色付けないように弱火で炒める ) する。

ナスはへたをとり、皮に数カ所ピケ ( 竹串などで穴をあける ) して、素揚げする。

すぐに皮を剥き、油をよくきり、5 ~ 6ヶに切る

の玉葱のスユエに のナスを加え、それらに浸る量のフォンドヴォライユを加え、水分がなくなるまで煮詰める。

をミキサーにかけ、目の細かい裏漉しでパッセ ( 裏漉す ) し、塩で味を調える。すぐに冷ます。ナスピューレの半分量のクリームでのばし、塩・カイエヌペッパーで調し、ナスのクリームを仕上げる器にナスのクリーム・コンソメジュレ・キャビアの順に盛りセルフィーユを飾る。

## 【 解説 】

大崎で生産量一位のナスを使い、高級食材のキャビアとコンソメジュレを添えて、オードヴルを作ります。

コンソメとは、牛すね肉と香味野菜・卵白を使い、肉の旨味を十分にスープに引き出した、透明感のあるリッチなスープです。

コンソメの語源は「完璧な」の意です。作るのに最低2日間はかかるので、本日は事前に用意したコンソメを使用します。ゼラチンを使用しなくても固まる位のゼラチン質の多いコンソメです。

キャビアは、チョウザメの卵の塩漬けです。カスピ海で捕れるキャビアが1番良いとされますが、ワシントン条約の対象となり、すごく高価な食材になっています。

## 【 調理のポイント 】

ポイントは で出来たナスのピューレを十分に冷やすこと！

温かいままだと分離の原因になりますので、注意！

# Crème caramel a la ôsaki

クレーム キャラメル ア ラ オーサキ

## 大崎の恵みで作るプリン

### 【 材料（ 3人分） 】

田尻ジャージー牛乳	200cc
生クリーム	200cc
グラニュー糖	40g
卵黄（大崎産）	5ヶ
バニラビーンズ	1/4本
{キャラメル}	
グラニュー糖	60g
水	大さじ1

\* 調理器具等使用する物

- ・ ココット
- ・ シノア（漉し器）
- ・ 蒸し器 又は オープン湯煎
- ・ ペーパータオル
- ・ ボール
- ・ ホイッパー

ミント	少々
アイスクリーム	少々

### 【 作り方 】

キャラメルを作る。小鍋に水とグラニュー糖を入れ、強火にかけて、焦がす。

焦げ具合は、水を加え調節する。器に入れておく。

ボールに卵黄とグラニュー糖を入れてホイッパーでブランシール

（白っぽくなるまでよく混ぜる）する。

牛乳と生クリームを人肌程度に温め、バニラビーンズを入れに加えてよく混ぜ、シノアで漉す。

キャラメルを入れた器に のアパレイユ（調味をしたベースになる液体）を流し入れる。

蒸し器 又は オープンで加熱する。

（30～40分・オープンの場合150 湯煎にかけ2・3回水を足す）

器にプリンを置き、バニラアイス・ミントを添えて出来上がり。

### 【 解説 】

大崎の田尻で生産されている、ジャージー牛乳と近くの農家からもらった鶏卵で、濃厚なクレームキャラメルを作ります。

### 【 調理のポイント 】

ポイントは、加熱の仕方！とっても重要なので説明を聞き逃さないで下さい！

# Poulet au vinaigre

プーレー オー ヴィネーグル

鶏肉の赤ワインヴィネガー煮

## 【 材料（3人分） 】

鶏肉	1羽	* ガルニチュール（付け合わせ）
ニンニク	1房	大崎産野菜
トマトペースト	大さじ1/2	ほうれん草、インゲンなど 季節やその土地でとれる物
赤ワインビネガー	80cc	イタリアンパセリ
フォンドヴォライユ	400cc	

## 【 作り方 】

鶏肉をおろし（全て骨が付いているように）塩、胡椒をふる。

ガルニチュールの下茹で（下処理）をする。（素材にあわせた方法で）

鶏肉の皮面を下にしてソテーする。

ソテーした鶏に皮付きのニンニクを散らし弱火にして蓋をし、10分程度蒸し煮にする。

の鍋に、トマトペーストと赤ワインビネガーを入れる。強火にし、木べらで鍋底の焼き汁を煮溶かしそのまま、ヴィネガーの酸味をとばす。

フォンドヴォライユを注ぎ、中火で8～10分煮込む。

ニンニクを取り出し、皮を剥き、ボウルに入れつぶし、ピューレを作る。

鶏肉を取り出し、皿に盛りつけ、ニンニクのピューレや野菜を盛り付けイタリアンパセリを散らす。

## 【 解説 】

この料理は、フランスのリヨン一帯で親しまれている、鶏の煮込みで、昔 ローヌ川を行き来する、船乗りたちが、船上で作って食べた鶏肉の赤ワイン煮『 **coq au vin** 』（コック オ- ヴァン）に由来する。本日は、赤ワインヴィネガーを使用し、ヴィネガーの軽やかな酸味とコク、最後に添えるニンニクの風味で、赤ワイン煮にはない美味しさを作ります

## 【 調理のポイント 】

鶏肉をおろすこと、1つの鍋で作るので、焦げ付かせない事です。