

メゾン・ゲオー流ストロガノフ風の和牛のもも肉、 ロワール産ウナギのブランダード



4つの大きな和牛のもも肉の切り身を用意する。

アグリアのジャガイモを粗塩の上にのせオーブンで焼き、その後裏ごしする。

ロワール産ウナギの燻製を12等分し、飾り用を取り分け、生クリームで加熱する。

和牛は、鉄板焼きを使用しレアに焼いた後、焼き時間と同じくらいの時間、火から下ろし温かい場所に置く。



Chef's Comments

日本産和牛は間違いなく独自の味がある。和牛をロワール産燻製ウナギと合わせることを考えた。この2つの食材は、美味しく、味が口の中で長く続き、そして風味の良い脂肪を持つという特徴的な共通点がある。獲得したバランスは完璧だ!



Jean-Yves Guého (ジャン=イヴ・ゲオー)

L'Atlantide 1874 – Maison Guého

ロワール河を見渡すレストラン「ラトランティッド1874 – メゾン・ゲオー」では、1つ星シェフのジャン=イヴ・ゲオーが、フランスのガストロノミック料理とアジア料理の味わいの旅を提案している。