

和牛のランプ肉メリロ風味クルート仕立て、 チャード、ビーフブイヨンとトリュフのグラタン、 赤ワインとベトナム産ペッパーソース

和牛のランプ肉は軽く焼き、粗熱を取る。キノコのみじん切りで肉の表面を覆い、メリロ風味のクルートに包み、オーブンでまず220°、さらに200°で14分間、黄金色に焼き上げる。チャードとエシャロットは切って炒めた後、ビーフブイヨンで11分間、蓋をして煮込む。煮詰めたブイヨンに生クリームとトリュフを加える。混ぜ合わせて型に入れ、溶かしバターでコーティングした後、オーブンに入れる。

Chef's Comments

今回のレシピを考案するにあたり、何種類かの日本産和牛の部位を調理した。リブローズが肉の王様であるのなら、私は低温で煮込んだブリスケットに心を奪われた。この調理法では、パステルピンクの色を保ちつつ、口の中でとろける食感を実現することができる。



ロミュアルド・ファスネ

シャトー・デュ・モン・ジョリ

フランス国家最優秀職人 MOF を持つサンパンのシャトー・デュ・モン・ジョリの1つ星シェフは、ボキューズ・ドールにてチームのコーチを務め、日々完璧さを追求し続けている。