



ハルガヤで燻した和牛、ブッシュカンのラビオリ、 ニンジンとクレメンタインオレンジ

ハルガヤで和牛を10分間燻し、焼き色がつく程度に強火でローストし、オープンの際で休ませる。ブッシュカンを薄くスライスし、昆布のピクルスと混ぜ合わせる。次に、クレメンタインオレンジの汁でなめらかなニンジンのピューレを作る。ニンジンの茎葉と新鮮なレモンバームを調和豊かに盛り付ける。

Chef's Comments

非常に高級な日本産和牛は、祝祭の季節に食べることが多い。和牛は燻しやすく、燻すことによって、その食感と脂の魅力をさらに引き出すことができる。ちょっぴり酸味を与えるため、レシピにブッシュカン、ニンジン、クレメンタインオレンジを取り入れた。

ローラン・ルマル/ラ・バレット

現在、コリウールのラ・バレットで腕を振るう彼は、ミシュランの1つ星シェフとして、個性的で奇想天外な料理で慣習や先入観を打ち破るのが大好きだ。

