



ビヤクシンで燻した和牛、 ポーフォールチーズのニョッキ、レッドワインソース

和牛を厚くカットする。ビヤクシンで3分間燻してから、フライパンでさっと焼く。和牛の切り落としでコクのあるレッドワインソースを作る。皿の上にコーンミールで作ったニョッキを載せ、その上に薄切りのポーフォールチーズを添える。さらに、生姜で風味付けし、オーブンでゆっくり仕上げたバターナッツのピューレを皿の上に載せる。サンショウで風味を添えた和牛を調和豊かに盛り付ける。

Chef's Comments

日本産和牛は祝祭で使用
する高級な食材であるた
め、入念に調理する必要が
ある。フォアグラ料理のよ
うに、酸味のあるレッドワ
インソースと甘味のあるバ
ターナッツのピューレを組
み合わせた。ロースト感
を出すためにコーンミール
を使って調理した。

フランソワ・ムホー / アジュミュット

ジュラ地方出身のシェフ、フランソワ・ムホーは、バンリュウにあるホテルレストラン、オベルニュ・ドゥ・ラ・プートルとクールシュバルにあるアジュミュットで、エレガントで味わい深い料理を提供している。

