



ロレーヌ風ポテ

サバイヨンを作るように卵黄を泡立て、ピネガー、溶かしたバター、黒ニンニクを加え、味付けする。内ももを2cmの厚さでカットし、一日中燻す。野菜の皮をむき、カットしていく。タマネギ、ニンニク、ニンジン、セロリを準備した後、白ワインとチキンブイヨンにカットした野菜を加え、蓋をしながら15分間煮込む。キャベツをさっと湯がいた後、キャベツを煮込みに加え10分間ゆっくりとろ火で煮る。

Chef's Comments

ポテは、ロレーヌ地方でも様々なレシピがあり、菜園のほとんど全ての野菜をポテに使うことができる。家族が日曜日に集まって食卓を囲む場合は、ポテに牛肉を加えることもできる。日本産和牛は、並外れた柔らかい肉質、インパクトのある芳醇な味わいと、きめ細やかな繊維質といった、多様な質をもっている。

ステファン・シュナイダー / オーベルニュ・サン・ワルフリッド

ロレーヌ地方の1つ星レストラン、オーベルニュ・サン・ワルフリッドのシェフ。家族の伝統と本物を守りながら、常に新しい食材を的確に取り入れている。

