



和牛の肉まん、魚醤、イワシ、セロリとブイヨン

器に小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を混ぜる。別の器に水、牛乳、イーストを混ぜる。それら全部を混ぜ合わせ、バターを加える。冷蔵庫で1時間休ませた後、常温で30分間寝かせる。野菜を焼いて、海苔、タイム、ローリエ、魚醤を加える。和牛を色付けし、魚醤で味付けする。和牛を肉まんのペーストに包み、30分間膨らませた後、12分間蒸す。セロリは150度のオーブンで焼く。イワシを調理した後、塩と砂糖で15分間マリネし、パーベキュー風にグリルする。

Chef's Comments

内ももは、きゅっと引き締まった部位であることから、魚醤とイワシで風味付けして肉まんにして蒸し煮するのに適している。蒸し煮にすることによって牛肉の生臭さと脂を抑えることができる。ブイヨンが口の中を心地よくすすいでくれる。

ロマン・マイ / アクサン・ターブル・ブルズ

家庭料理を学んだ後、フェランディ料理学校で腕を磨いた。ミシュランの星を獲得したレストランで、独創的かつバランスの取れた気取らない料理を提供している。

