

鹿肉のパイ包み焼き、林檎のソース

材量 2人分



鹿モモ肉	200g
フォアグラ	30g
生ハム	2枚
卵黄	1個
ディジョンマスタード	少々
塩、胡椒、トレハロース	少々
林檎ソース	30cc
ソースホワブラード	30cc
シャンピニオンデュクセル	30g
フィユタージュ2番	50g
タラの芽	2個
うるい	2本
こごみ	2本
竹の子	2個
スモークウッド	少々

つくり方

- 1 鹿肉を厚さ1.5cm 6×8cmにカット、軽く塩、胡椒、トレハロースをふる。
- 2 フォアグラのバトンとシャンピニオンデュクセルを肉の中に入れ、ロール状にタコ糸で縛る。
- 3 リソレシスモークをする。
- 4 すぐに冷やし、生ハムにマスタードを塗り、フィユタージュにくるむ。
- 5 ドーレシオーブンで焼く。180℃20分。
- 6 ガロニを作る。タラの芽、ウルイ、こごみをブランセシ、オリーブオイルでソテー。
- 7 林檎ソース、ソースホワブラードを温め、すべての食材をドレッセする。

特色・ポイント

- ◇ 淡白な鹿肉をスモーク、油脂分はフォアグラ、塩分は生ハムで補い、パイ生地で香り、旨味を閉じ込め焼き上げ、信州らしく林檎のソースとハーモニー。付け合わせの野菜はシカが山で食べた山菜など、山のものを添える。