

信州ジビエ 日本鹿テリーヌ ・リオナー

材量 ○人分



テリーヌ	800g
鹿肉	800g
豚脂	200g
岩塩	18g
スパイス	15g
リオナー	
鹿肉	500g
豚ファルシ	500g
岩塩	9g
スパイス	7g

つくり方

テリーヌ

- 1 鹿肉、豚脂を挽肉にする。
- 2 フードプロセッサでペースト状にする。
- 3 型に入れて焼成する。
- 4 型から出して盛り付ける。

リオナー

- 1 鹿肉を挽肉にする
- 2 豚ファルシと、1を混ぜる
- 3 リオナー用にケーシングに充填する
- 4 ボイルする