

鹿肉とベーコン・市田柿・フォアグラのテリーヌ ミルフィーユ仕立て



材量

鹿もも肉	400g
ベーコンスライス	400g
市田柿	200g
フォアグラ	250g
ゼラチン	25g
(A)	
ポート酒	10cc
マデラ酒	10cc
ブランデー	10cc
塩	3g
キャトルエпис	少々
胡椒	少々
グラニュー糖	少々
つけあわせ	
自家製ピクルス	

つくり方

- 1 テリーヌ型にベーコンを敷きつめ、中身を包むようにする。
- 2 鹿もも肉は薄くスライスし、ラップに挟み、軽く叩きのばし筋を切る。
- 3 ゼラチンをふやかし、150ccの水に加熱して溶かす。塩小さじ2も溶かす。
- 4 鹿肉、ベーコン、鹿肉とテリーヌ型に敷き、市田柿をを縦割りにして伸ばして敷く。
- 5 フォアグラを敷く。さらに鹿肉、ベーコン、鹿肉と敷きつめる。
- 6 3を流しいれる。
- 7 オーブンで湯せんにして火入れするか、蒸し器で蒸す。
- 8 テリーヌに火入れしたら、軽く重石をしてさます。

特色・ポイント

- ◇ 地元食材のマリアージュ