

## 第3回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト

### アイデア賞



#### 鴨のカルフォルニア・レーズン入りバロティース ジャガイモのガレットとズッキーニのクーリ添え

乾 彰二郎

#### 材料 (4人分)

鴨肉（胸）	1枚
生クリーム	40cc
全卵	1ヶ
ブランデー	5cc
カシス酒	5cc
カルフォルニア・レーズン	60g
ピスタチオ	20g
ポワロー	1本
ズッキーニ	2本
じゃが芋	2ヶ
生しいたけ	2ヶ
フォアグラ（缶詰）	60g
エリンギ茸	2本
白舞茸	1房
ミニトマト	4ヶ
人参	20g
かぶ	20g
ブロッコリー	20g
フォンドヴォー	200cc
オリーブオイル（Ex.バージン）	適量
クスクス	100g
塩、胡椒	適量
バター（無塩）	10g
ポートワイン	100cc
ニンニク	1片
タイム	適量

#### 作り方

##### 鴨のバロティース

- 鴨肉は皮をはぎ、下処理をする。下処理した鴨肉は小さく切り、塩、胡椒し、フォアグラ、全卵、生クリームと共にフードプロセッサーで迴す。
- 1を裏漉しする。
- 湯でもどし、ブランデーでフランベしたカルフォルニア・レーズン20g、ピスタチオを粗みじんに切る。
- 2、3を合わせて生地とする。
- 鴨肉の皮をスジ切りし、薄くたたきのばす。ポワローは15cmの長さに切り、1枚ずつはがし軽く湯通しする。ズッキーニも1mmの厚さにスライスし、軽く湯通しする。
- ビニールを用いて皮、ポワロー、ズッキーニ、4の順に巻く。
- 6を90℃のスチームコンベクションで30分加熱する。
- 7を3cmの厚さに切る。

##### じゃが芋のガレット

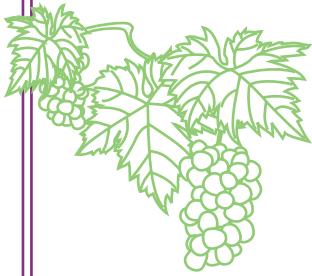
- じゃが芋をスライサーを用いて極細切りする。
- カルフォルニア・レーズン20g、バター5gと合わせて塩、胡椒し、テフロン加工のフライパンで円形に焼く。
- 焼いたじゃが芋を型を用いてカップ状に形付け、100℃のオーブンで1時間焼く。

##### ズッキーニのクーリ

- ズッキーニ1本を5cmほどの長さに切り、ニンニク1/2片、オリーブオイルと共に低温で加熱する。
- フードプロセッサーを用いてピューレ状にして塩、胡椒で味を調える。



カリifornia・レーズン協会



## 鴨のカルフォルニア・レーズン入りバロティース ジャガイモのガレットとズッキーニのクーリ添え

### 作り方

#### ミニトマトのコンフィ

- ミニトマトをタイム、ニンニク1/2片、オリーブオイルと共に100℃のオーブンで加熱する。

#### その他のガルニチュール

- 人参、かぶをシャトーカット、ブロッコリーを房取りして、オリーブオイル、塩を加えた湯でボイルする。

#### ソース

- 鍋に鴨肉のスジを入れ焼く。ポートワイン、カシス酒を加え煮詰め、カリフォルニア・レーズンのもどし汁、フォンドヴォーを加え、更に煮詰める。
- 1を漉し、湯でもどし、ブランデーでフランベしたカルifornia・レーズン20gを加え、塩、胡椒、バターモンテ（バターは5g使用）してソースを仕上げる。

#### 盛り付け

- 生しいたけ、エリンギ茸、白舞茸をソテーしてじゃが芋のガレットに入れ、鴨のバロティースを盛る。人参、かぶ、ブロッコリー、ミニトマトのコンフィで飾り付ける。
- 皿の中央にズッキーニのクーリ、クスクスを敷き1を盛る。
- ソースを流す。

