

「山形県産 牛頬肉の25時間半煮込み」



《材料》

山形県産 和牛頬肉 8ヶ分、赤ワイン 3本、
ローリエ、ジュニエーブル、クローブ、フONDヴォー、コニャック、マデラ酒、ポート酒、
クレームドカシス、塩、ゲランドの塩、黒こしょう 各適宜

＜ガルニチュール＞

人参、ペコロス、ベーコン 各適宜

《作り方》

- ① 肉のスジをひき、赤ワイン、ローリエ、ジュニエーブル、クローブで3日間、マリネする。
- ② マリネ後、肉の水気を取り、アセゾネし、リソレする。
- ③ 粗熱が取れたら、フONDヴォーと共に1つずつ真空パックし、ユラボ真空調理器にて、25時間半、65℃で湯煎をして加熱する。(素材により加熱時間は若干前後する)
- ④ マリネ液は、沸騰させ、エキユメし、煮詰める。
- ⑤ キュイツソンも同様にする。
- ⑥ コニャック、マデラ酒、ポート酒を煮詰め、④のマリネ液、⑤のキュイツソン、フONDヴォーを加え、仕上げにクレームドカシスを加え、ソースを作る。
- ⑦ 肉はユラボ真空調理器にて65℃の湯煎で温め直し、薄切りにし、ゲランドの塩と黒こしょうを振る。
- ⑧ 人参のピューレ(コリアンダー風味)、フONブラン(fond blanc)で煮たペコロスとベーコンを添えて供する。

レシピ提供:「レストラン&ワインバー向島葡萄亭」長 良一シェフ

東京都墨田区向島 5-27-10

TEL:03-6658-5171 URL:<http://endo-risaburo.com/budoutei/>