



【 タラバガニ エンドウマメと共に 】

【材料】 4人分

タラバガニ	1kg	冷凍エンドウマメ	1kg	チキンストック	4dl
クリーム	1dl	バター	20g	新鮮なエンドウマメ	0.5kg
塩		クレスミックス		皮なしアーモンド	50g

【仕込み時間】 1時間30分

【調理時間】 55分

【調理】

タラバガニを殻から取り出し、ラップでソーセージの様にしっかりと巻きます。

温度設定 48℃で 25 分間低温調理します。提供する前に、丁寧に焼きます。

新鮮なエンドウマメをさやから出し、提供する前に少しの水とバター、塩でさつつやをつけます。

冷凍エンドウマメの半分にバター、チキンストックの半分位を加え真空パックします。

温度設定 80℃で 30 分間真空調理し、それをクリーム、塩、残りのチキンストックと一緒に混ぜ合わせます。

円錐形のこし器で濾し、ハンドミキサーで泡立てます。

冷凍エンドウマメの残り半分を薄い塩水で 30 秒湯がき、裏ごしし、塩で味付けします。

アーモンドをきつね色になるまで煎り、細かく砕きます。クレスンはカットして、飾りに使います。

片側にカニを盛り付け、クレスンを上にのせます。反対側に調理済の新鮮なエンドウマメ、刻んだアーモンドとピューレを盛り付けます。その上にエンドウマメの泡をのせます。