



【 卵 アスパラガスの穂先を添えて 】

【材料】 6人分

卵	6個	グリーンアスパラガス	600g	ホワイトアスパラガス	200g
バジル	小1枝	パルマハム	150g	バゲット	100g
エクストラバージンオリーブオイル		塩・コショウ			

【調理時間】 30分

【調理】

フュージョンシェフの槽内に水を満たし、温度設定 75℃で予熱します。

ハムをスライスし、ベーキングシートの上に並べ、90℃のオーブンで1時間焼いて乾燥させます。

ホワイトアスパラガスの皮の固い部分を剥き、洗い、塩・コショウで味付けし真空パックします。

温度設定 75℃で18分間真空調理し、冷まして細切りにします。

グリーンアスパラガスの皮の固い部分を剥き、洗い、塩・コショウ、オイルで味付けし、真空パックします。

温度設定 75℃で15分間真空調理し、冷まします。穂先だけを別にし、残りをバジルと一緒にミキサーにかけます。

温度設定を 62℃に変え、卵を 30分間 62℃で低温調理します。

パンを角切りし、オーブンで焼き、塩・コショウ、オイルで味付けします。

アスパラガスクリームを温め、塩・コショウで味付けし、皿に注ぎ、殻をむいた卵をその上にそっと置きます。

グリーンアスパラガスの穂先、ホワイトアスパラガスの細切り、クロスティニー、カリカリハムを飾り、仕上げます。

レシピ提供：Danilo Ange シェフ

フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳