



## 【 仔牛の牛タンカリカリ焼き 】

### 【材料】 6人分

#### ・仔牛の舌 (sous vide) :

仔牛の舌	900g	タイム	1 枝	ベイリーフ	2 枚
野菜スープ	2dl	オレンジ	2 個		

#### ・グレープフルーツのアスピック :

グレープフルーツジュース	3dl	寒天	3g	カカオバター	50g
塩・コショウ					

### 【調理時間】 16 時間

### 【調理】

#### ・仔牛の舌 (sous vide) :

オレンジの皮を薄くスライスし、砂糖入りの水で湯通しします。苦さが残っている場合、水を替えて作業を繰り返します。

オレンジジュースを鍋に入れ、弱火でクリーム状にし、冷まします。仔牛の舌を野菜スープ、オレンジジュース、タイムとベイリーフと共に真空パックに入れ、温度設定 71°Cで 16 時間調理し、冷まします。

#### ・グレープフルーツのアスピック :

グレープフルーツジュースに寒天を加えて温め、焼き型に流し込み、冷蔵庫で固めます。

#### ・盛り付け:

舌から皮を剥ぎ、小さくサイコロ状にカットし、カカオバターで焼きカリカリにします。塩・コショウを加えます。

グレープフルーツのアスピックを飾って、盛り付けます。

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