



【 蛸 ストラッチャテツラとビーツと共に 】

【材料】 6人分

蛸	1.2kg	ローズマリー	
ストラッチャテツラ	400g	生クリーム	1/2dl
ビーツパウダー		ケッパーパウダー	
エクストラバージンオリーブオイル		塩・コショウ	

【調理】

冷水で蛸を洗います。

蛸とローズマリーを一緒に真空パックに入れ、フュージョンシェフの設定温度 82°Cで4時間調理します。冷ましておきます。

ストラッチャテツラをかき混ぜ、生クリームを加え、サイフォンの中にソースを注ぎ、ガスを充填します。

蛸を塩・コショウ、エクストラバージンオリーブオイルで味付けし、小さくカットします。

ストラッチャテツラのムース、ビーツパウダー、ケッパーパウダーと共に蛸を皿に置き、提供します。