



【 フォアグラ 】

【材料】

スライスしたフォアグラ	200g	梅菜	100g
牛乳	200ml	卵黄	3 個
砂糖	50g	生クリーム	50g

【仕込み時間】 10 分

【調理時間】 2 時間 30 分

【調理】

フォアグラを厚さ 1 cm に切り、味付けをします。

真空パックし、温度設定 56°C で 8 分間調理します。

袋から取り出し、トーチバーナーで表面を炙ります。

砂糖をキャラメリゼします。

温めた生クリームに加え、キャラメルソースを作ります。

牛乳と梅菜を 2 時間とろ火で煮込み、風味を付け、裏漉しします。

卵黄を攪拌し、キャラメルソースと風味の付いた牛乳と混ぜ合わせます。

真空パックし、温度設定 80°C で 25 分間調理します。