



【 卵とイベリコ豚バラ肉 】

【材料】

・きのこのブロス :

鶏肉丸ごと	10kg	鴨	6kg
玉ねぎ	4 個	人参	7 本
長ネギ	2 本	醤油	400ml
白ワイン	500ml	赤ワイン	500ml
ブラックペッパー	15 粒	ミネラルウォーター	40L
乾燥きのこ	400g		

・豚バラ肉 (sous vide) :

マリネした豚バラ肉 または ベーコン	1 ブロック	塩	2kg
砂糖	1kg	パプリカパウダー	100g

・卵 (sous vide) :

卵	1 個
---	-----

・キノア :

キノア	100g	チキンストック	500g
-----	------	---------	------

【調理】

・ きのこのブロス :

鶏肉と鴨肉から尻、肺と心臓を取り除きます。ガストロノームトレイの上に均等に広げ、200°Cのオーブンできつね色になり始めるまで焼きます。

さいの目に切った野菜を加えて、こんがり焼き色がつくまで焼きます。

最後の5分間で、ワインと醤油を加えます。

大きな鍋に40Lのミネラルウォーターを入れ、鶏肉と鴨肉を加えます。

レンジでトレイを加熱し、こびり付いた焦げを取り、醤油とワインを煮詰めます。

鍋にこの汁を入れ、黒コショウの粒を加え、12時間煮込みます。

12時間後ブロスを通し、乾燥きのこを加え、1時間浸しておきます。

さらに濾し器を通してから冷まします。

冷めたら脂をすくい取り、保存します。

・ 豚バラ肉 (sous vide) :

砂糖、塩、パプリカパウダーを混ぜ、豚バラ肉 または ベーコンにまぶし、1時間真空パックに入れておきます。

温度設定 65°Cで24時間調理します。氷水で冷やして、置いておきます。

・ 卵 (sous vide) :

フュージョンシェフの温度設定 58°Cで20分間、卵を低温調理し、氷水で冷やしておきます。

・ キヌア :

キヌアを柔らかく、汁気がなくなるまで鶏肉のブロスで30分間煮込みます。

ペーパータオルの上で完全に乾かし、ベーキングペーパーの上に広げ、24時間乾燥した場所に置いておきます。160°Cのひまわり油でキヌアを粒が膨らむまで、少量ずつ山吹色に炒めます。

ペーパータオルで水分を切り、塩味を付け、温かく保ちます。

深皿かボウルの中の熱いストックに卵と角切りの豚バラ肉を加えます。

細く切った豚肉を上のにのせ、ソテーしたきのこを添えます。