

キュヴェ・グルメ プランに合わせて  
MOFシェフが開発した直伝レシピ

# Poule aux Oeufs d'Ôr

黄金の卵

ブル・オ・ズ・ドール



## 材料(8人分)

・卵	8個	・ヘーゼルナッツ	30g
・金粉	50g	・塩	少々
・根セロリ	250g	・鶏のブイヨン	20cl
・オリーブオイル	2cl	・ヘーゼルナッツクリーム	50g
・トリュフ	5g	・生クリーム	5cl
・シャントレル(アンズダケ) 50g		・アガー・アガー(ゼラチン) 2g	
・バター	5g	・ハーブ	お好み

- ① 卵を熱湯で5分間茹で、ゆで卵を作る。殻を剥き、金粉をまぶして、冷めて黄身が固くならないよう温かい状態で取り置く。
- ② 根セロリと削ったトリュフをオリーブオイルで炒める。
- ③ シャントレル(アンズダケ)とヘーゼルナッツをバターで炒め、塩を適量振る。
- ④ 鶏のブイヨンを沸騰させ、ヘーゼルナッツクリームと生クリームを入れて混ぜる。アガー・アガー(ゼラチン)を入れて煮詰める。エスプーマ(電動泡立て器)でふんわりとした泡が立つまで混ぜてムースを作る。
- ⑤ 根セロリを鳥の巣に見立てて敷き、④のムースで周りを囲む。①の卵を根セロリの上にそっと置き、③を周りに散らす。お好みでハーブを飾ったら出来上がり。