

キュヴェ・グルメ ルージュに合わせてMOFシェフが開発した直伝レシピ

Côte et Filet d'Agneau de Provence

ラム肉のプロヴァンス風

コート・エ・フィレ・ダグニョー・ド・プロヴァンス



材料(8人分)

・ラムチョップ	8個	・ラム肉エキス	20cl
・ラム もも肉	1ピース	・バター	20g
・にんにく	3片	・食用アルガンオイル	お好みで
・オリーブオイル	7cl	・レモンのコンフィ	50g
・子羊の胸腺	400g	・トマト	50g
・生クリーム	5cl	・オリーブ	50g
・コーンスターチ	2g	・シブレットのみじん切り	5g
・バター	20g	・パセリペースト	お好みで
・白ワイン	適量	・皮付きエンドウ豆	お好みで
・みじん切りエシャロット	20g	・ラディッシュ	お好みで
・パイ生地シート	2枚	・塩	少々

★下準備

① 鍋に水と塩少々を入れ、子羊の胸腺を茹でる。沸騰したら火を止める。皮を取り除き、食べやすい大きさに切る。エシャロットと子羊の胸腺を鍋にかけ、水分が出てきたらコーンスターチと白ワインを加える。火を弱めたら生クリームを加えて煮詰める。

② パイ生地シートで①を巻き、冷蔵庫で一晩寝かせる。

① にんにくを潰してラムチョップとモモ肉に塗り、オリーブオイル(2cl)を振りかける。予め180度に予熱したオーブンに入れ、4~5分間ひっくり返さずに焼く。お好みの焼き具合になったら取り出し、一旦冷ます。

② 下準備した★を冷蔵庫から取り出し、大きめのスライスに切って、オリーブオイル(3cl)で生地がパリッとするまで上げる。

③ ラム肉のエキスを半量になるまで煮詰め、バターとアルガンオイルを加える。レモンのコンフィ(30g)を最後に加え、香りを閉じ込める。

④ トマト、オリーブ、レモンのコンフィ(20g)をすべてさいの目に切る。シブレットのみじん切りと共にオリーブオイル(2cl)で炒め、低温でペースト状になるまで煮詰める。

⑤ 温めた①②に③④を添え、お好みでパセリペースト、皮付きエンドウ豆、薄く切ったラディッシュを飾れば出来上がり。付け合せにはマッシュポテトがオススメです。