

フォアグラ & ヴィノカカオ

Foie Gras & VinoCacao® reduction

透明な「繭」の下にスライスしたガチョウのフォアグラ
ヴィノカカオ ノワール ソースにスターアニスを添えて

材料(4人分)

ガチョウのフォアグラ: 約 450 グラム(1 ポンド)
ヴィノカカオ ノワール: 1 カップ
スターアニス: 2 枚
砂糖: 小さじ 1
塩、ソルトフラワー(塩花)、コショウ: 各少々
ヴィノカカオ イヴォワール: 約 280cc(10 オンス)
シナモンスティック: 2 本
ジュラン: 小さじ 3



フォアグラの調理

フォアグラ 450 グラムを包丁で刻みます。

ヴィノカカオ ノワール 1 杯にスターアニスを入れて火にかけ、スターアニスがヘラにくっつくまで温めます。

フォアグラに塩小さじ半分、コショウひとつまみ、塩小さじ 1 をふりかけて味付けします。

味付けしたフォアグラにヴィノカカオ ノワールを混ぜます。(写真 1)

フォアグラとヴィノカカオ ノワールを調理用透明フィルムで包み、2~3 センチ幅に輪切りにして、冷蔵庫で約 2 時間寝かせます。



写真 1

透明「繭」をつくる

シナモンスティック 2 本をヴィノカカオ イヴォワール 280cc に入れて加熱し(写真 2)、ジュラン小さじ 3 とソルトフラワーを加えます。

大き目のアルミトレイに直径 2~3 センチほど注ぎます。(写真 3)

冷蔵庫に入れて固め、ダイ・カッターで直径 5 センチ大に輪切ります。



写真 2

焼く

フォアグラをスチーム・オープン(70)で 12 分間加熱します。

氷水で冷やしてから、冷蔵庫で 24 時間寝かせます。

盛り付け

フォアグラをスライスして皿に盛り付けます。

その上に透明「繭」をトッピングして、ヴィノカカオ ノワールを筋状に描き、スターアニスを添えます。

仕上げにカーマインリーフとルーサンを添えます。



写真 3

プレート:ピリビィ社製

協力:フランク・モブエ氏