

「サーモンとカルローズのシチューポットパイ」

作田 大介 氏

(株)ディーンアンドデルーカジャパン品川店

(第4回「カルローズ」料理コンテスト2016 デリ部門最優秀賞作品)



《材料》

■ブリゼ生地

薄力粉 100g
強力粉 100g
卵 1/2 個
無塩バター 140g
牛乳 10g
塩 3.6g
水 50cc
レモン果汁 2cc

■マッシュポテト

メイクイン 100g
牛乳 50g
無塩バター 5g
塩 適量
ホワイトペッパー 適量

■トマトソース

ニンニク 5g
オリーブオイル 20g
玉ねぎ 30g
トマトピューレ 70g
タイム 2本

■バターライス

カルローズ 50g

玉ねぎ 10g

無塩バター 5g

オリーブオイル 3g

ブロード 25g

水 50g

塩 適量

ホワイトペッパー 適量

■サーモンシチュー

無塩バター 2g

オリーブオイル 2g

玉ねぎ 20g

マッシュルーム 25g

しめじ 25g

薄力粉 2g

牛乳 100g

生クリーム 20g

ブロード 30g

サーモン 40g

コーンスターチ 2.5g

グラナパダーノ (粉末) 3g

塩 適量

ホワイトペッパー 適量

■その他の具材

ゆで卵 1個

《作り方》

■ブリゼ生地

①フードプロセッサーに、薄力粉、強力粉、無塩バター、塩を加え、砂状になるまで混ぜる。ボールに移し、牛乳、卵、水、レモン果汁を混ぜ合わせたものを加える。カードを使い練らないようにまとめる。

②ブリゼ生地をポット型にフォンサーージュして、140°Cのオーブンで40分間空焼きする。蓋用の生地を残しておく。

■マッシュポテト

皮付きのままメイクインを茹でて、皮をむき裏ごしする。温めた牛乳と無塩バターを加え、塩とホワイトペッパーで味を調えて、パッセする。

■トマトソース

鍋にニンニクのみじん切りとオリーブオイルを加えて火にかけて香りを出し、玉ねぎのみじん切りをスユエする。トマトピューレとタイムを加えじっくり煮詰める。

■バターライス

無塩バターで玉ねぎのみじん切りを炒め、オリーブオイルとカルローズを加えて炒める。ブロード、水、塩、ホワイトペッパーを加え、蓋をして炊く。

■サーモンシチュー

①鍋に無塩バターとオリーブオイルを熱し、玉ねぎのうす切りをスユエする。シメジとマッシュルームのうす切りを加えしっかりと炒める。

②薄力粉を加えて炒め合わせ、牛乳を加えてなじませたら、生クリームとブロードを注いでよく溶かす。刻んだサーモンを加えて火を入れ、塩とホワイトペッパーで味を調える。水溶性コーンスターチで濃度をつけ、グラナパダーノを溶かし込む。

■仕上げ

焼いたブリゼ生地のポットの底から、マッシュポテト、バターライス、ゆで卵の輪切り、トマトソース、サーモンシチューの順に詰める。ブリゼ生地で蓋をして、190°Cのオーブンで5～8分間焼く。