

木更津フィヤンティーヌ オマール海老のポワレと共に



調理時間：約 40 分

材料 (4人分)

パートブリック	2枚
オマール尾	4本
アサリ	200g
オニオン	1ヶ
ベーコン	1枚
にんにく	1片
白ワイン	少々
落花生	16粒
生海苔	適量
ポワロー	1/2本
菜の花	1/2束
コンソメ	少々
クリーム 38%	少々
バター	50g
トマト	1/2ヶ
セルフィーユ	少々
ヴィネグレット	適量
オリーブオイル	適量

Point

- * オマールは、殻付を使用、ポアローは、日本ねぎでもOK。
- * 菜の花にカレー粉を加える事により青くさがなくなります。
- * アサリと海苔は、相性がとても良い食材です。落花生は、殻付を使用するのオススメ！

作り方

- 1 アサリは、砂をぬきオニオン、ベーコン、にんにくをオリーブオイルでソテーしアサリを加え白ワインで煮る。ジューと殻からはずした身に分けておく。
- 2 落花生は、みじん切りにし、海苔は、細かくしておく。パートブリックに卵白を薄く塗り、落花生と海苔をおき、パートブリックでサンドする。130℃のオーブンで20分重しをして焼く。
- 3 ポワローは、塩茹でし、水気を切り、ヴィネグレットであえておく。菜の花は、塩ゆでし、コンソメと一緒にミキサーでまわしクリーム少々とバターモンテでクーリとする。(カレー粉を少々加える) オマール海老に下味をしオリーブオイルでソテーし、火を入れる。
- 4 皿にポワローをおきオマールをのせフィヤンティーヌを立てかける。
- 5 アサリのジューに牛乳を加えバターモンテ(ソースとするトマトは、薄切りにしセックにさせる)
- 6 皿においたフィヤンティーヌの周りにソースを流す。クリームを流しあさりをおき6ヶ所置く。
- 7 その上からムース状にしたアサリのジューのソースをかける。トマトとセルフィーユで飾る。

