

かごしまの「食」×服部学園
西洋料理
黒さつま鶏のグランメール



【材料】(4人前)

<jus de volaille(ジュ・ド・ボライユ)>

鶏ガラ	1.5羽分
にんにく(潰す)	1片
A 玉ねぎ	40g
人参	30g
セロリ	20g
トマト	1/2個
オイル	少々
水	200ml
フォンドボー	200ml
ブーケガルニ	1束分
黒さつま鶏もも肉	1枚
黒さつま鶏むね肉	1枚
黒さつま鶏ささみ	1枚
塩・胡椒	少々

<salsifis brese(サルシィフィ・ブレゼ)>

新ごぼう	200g
バター	15g
チキンスープ	100ml
塩・胡椒	少々

<grand-mère(グランメール)具材>

バター	20g
ベーコン	100g
マッシュルーム	1パック
エリンギ	1/2パック
にんにく(みじん)	小さじ1
エシャロット(みじん)	1/2個
シブレット	1/3束
イタリアンパセリ	少々
赤胡椒・黒胡椒	少々

【作り方】

- ① 鶏ガラは細かく切り分ける。
Aはエマンセ(スライス)する。
トマトはコンカツセ(角切り)にする。
- ② フライパンで鶏ガラを色良く焼く。
鍋に潰したにんにく、スライスしたAの順に入れ、しんなりとなるまで炒める。
- ③ 鍋に焼いた鶏ガラ、トマト、水、フォンドボー、ブーケガルニを入れ、弱火で20分煮込み、こす。
- ④ 深みのある鍋で鶏もも肉、鶏むね肉、ささみを順番に色良くソテーする。
- ⑤ ソテーした鶏肉を一度取り出した鍋にバターを入れ、ベーコン、キノコ類を炒めにんにく、エシャロットを加えさらに炒める。
- ⑥ ⑤に③を入れ、鶏肉を戻し弱火で8分煮込む。
- ⑦ 新ごぼうはバターでソレ(色良く焼く)し、チキンスープで30分煮込み柔らかくなったなら煮詰めて塩・胡椒で味をととのえる。
- ⑧ 煮込んだ鶏肉を取り出し、鶏肉にアルミホイルをかけて保温する。
煮汁の状態を確認して程よく煮詰め味をととのえ、仕上げにシブレットを散らしソースを作る。
- ⑨ 新ごぼうに赤胡椒、黒胡椒、イタリアンパセリをまぶし、3色に分けて盛り付ける。
鶏肉を食べやすいサイズに切ってから盛り付け、ソースをたっぷりかけて仕上げる。