



富山県産イノシシ肉を使った

# とやまジビエ料理レシピ



～フランス料理～

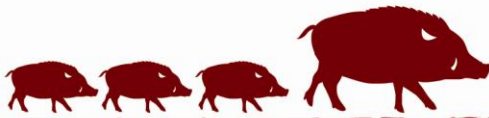
## イノシシのリエット

### 材料

- 〔A〕
- ・イノシシロース …… 150g
- ・イノシシ背脂 …… 75g
- 〔B〕
- ・玉葱 …… 1/2～1/4 (お好み)
- ・ニンニク …… 1片
- ・白ワイン …… 50～75cc (お好み)
- ・塩 …… 適量
- ・こしょう …… 適量
- ・ローリエ …… 1枚

### 作り方

- ① Aをぶつ切りにして15分前に塩をしてすり込む。
- ② Bはスライスにする。(ニンニクは芯を取る)
- ③ 鍋に背脂を入れ、ニンニクのスライスを入れ香りを出す。猪の肉を入れ木ベラでなじませ白ワインを注ぐ。
- ④ アルコールをとばし、玉葱を入れ、中強の火加減でブイヨン又は水を入れ、沸騰させよく灰汁をすくう。
- ⑤ ローリエを入れ常に **約80℃前後** に保ち、フタをして3～4時間(目安)煮込む。 **★POINT!**
- ⑥ とろとろに煮えたら鍋を火から下ろして常温で冷まし粗熱がとれたら下にボールを置き、ザルに取り中身と煮汁にわけろ。
- ⑦ ローリエを捨てザルに取った中身をボールに入れ木ベラ又は麵棒の底を使って繊維を残すぐらいまで細かくつぶす(ペースト状)
- ⑧ ⑥で取った煮汁を好みの固さの量だけ入れ、塩こしょうで味を整える。(煮汁は少し残しておく)
- ⑨ 器に詰め③で残した煮汁を表面にぬり冷蔵庫で冷やす。



## ★アレンジ料理レシピ

「イノシシのリエット」をアレンジ!!

### ～フランス料理～ イノシシのブランダード

#### 材料

- ・イノシシのリエット …… 100g
- ・メークイン …… 1～2個 (お好み)
- ・塩 …… 適量
- ・こしょう …… 適量
- ・香草 …… お好みで  
(チャービル、イタリアンパセリ等)

- ① メークインを100℃で40分蒸す。
- ② 粗熱を取り裏ごし器でこす。
- ③ リエットと②を混ぜて塩、こしょうで味を再び調べ、香草を混ぜる。
- ④ お好みの形に整形して器に盛付ける。
- ⑤ サラダやピクルスを添えてバルサミコソース等かけて仕上げる。

「イノシシのブランダード」をアレンジ!!

### ～フランス料理～ イノシシのクロケット(コロッケ)

#### 材料

- ・イノシシのブランダード …… 適量
- 〔A〕
- ・パン粉 …… 適量
- ・溶き卵 …… 適量
- 〔B〕
- ・小麦粉 …… 適量

- ① イノシシのブランダードお好みの形に整形する。(ラップにつつむ)
- ② 半冷凍にしてラップを外しAで衣をつける。
- ③ 160～180℃の油で揚げる。