

熟成した猪バラ肉とプルロット(ヒラ茸)

・シャントレール(アンズ茸)のコンソメ仕立て黒トリュフ風味

(材料) 1 皿分

熟成した猪バラ肉(スライス)	100g
ジビエコンソメ	400cc
黒トリュフオイル	少量
食塩	適量
白胡椒	適量

付け合せ

プルロット	30g
シャントレール	30g
しろ菜(湯通し)	適量
菊芋(湯通し/スライス)	適量

(作り方)

- 1、鍋に 200cc のジビエコンソメを入れ、沸かす。
そこに猪のバラ肉を入れ、プルンとなり角が立ってきたら引き上げる。
- 2、1 で使用したジビエコンソメは使わず、残りのジビエコンソメ 200cc を沸かす。
プルロット、シャントレールを加えて火を入れ、しろ菜・菊芋・バラ肉を加え温め、塩胡椒で味を調える。
- 3、皿にしろ菜を置き、上にバラ肉をのせ、周りにキノコと菊芋を飾る。
- 4、仕上げに黒トリュフオイルを少量かける。