「新潟市若手料理人研修成果発表会」メニューシート

考案者	オーベルジュ古町　安川隆

メニュー名

豚足とじゃが芋のガレット、フォアグラのソテー添え

料理コンセプト・考案背景

パリのアランレイエで提供していた「豚足とジャガイモのガレット」を日本で再現しようとして、一度は挫折した一品。
その理由の一つは、じゃが芋の質の違い。これは未だに解決不可能で、フランス産のじゃが芋を輸入するしかありません。
もう一つは、豚足の下処理の方法。この方法に気づくまで5年以上かかったと思います。
フランスの星付きレストランには、必ずオンリストされていた豚足料理の持つ魅力をご紹介したいと思いました。

材料（　4人分　）

材料	分量	材料	分量
豚足	1本	マデラー酒	80cc
ニンニク	2片	フォンドヴォー	150cc
ローリエ	2枚	バター	適宜
塩	一握り	デトロイト	12枚
メークイン	1個（約180g）	ヴィネグレット	シェリーヴィネガー　10cc
エシャロット	1個		クルミオイル　30cc
シブレット	2本		ディジョンマスタード　5g
コーンスターチ	10g		塩、胡椒　適宜
フォアグラ	120g（30g×4）		
薄力粉	適宜		

順番	作り方
1	豚足は下処理し、ニンニク、ローリエ、塩をまぶしてビニール袋に詰めて一週間塩漬けする。流水で三日間さらして
	塩抜きする。水から茹でて沸騰したら、玉葱、人参、セロリ適宜(分量外)とともに煮て、竹串がすっと通るまで軟らかく煮る。
2	ゆで汁の中でそのまま冷まし、冷めてから骨を外し可食部をデに切る。
3	皮を剥いたメークインをおろし金でおろし、2.、エシャロット1/2のアッシェ、シブレットのシズレ、コーンスターチを合わせ
	塩、胡椒で下味を付ける。直径5cmのセルクルに詰めて10分間蒸し器で蒸し、冷ましておく。
4	エシャロット1/2のアッシェをバターでスュエしマデラー酒を加え1/3量になるまで煮詰める。
	フォンドヴォーを加え1/2量まで煮詰めてパッセして「ソース・マデール」とする。
5	3. はファリーヌしてサラダ油を敷いたフライパンで焼く。180度のオーブンで片面2分ずつ焼いて火を入れる。
6	フォアグラは、塩、胡椒でアセゾネしたらファリネしてサラダ油を敷いて熱したフライパンでポワレする。
7	デトロイトは、ヴィネグレットと塩、胡椒でアセゾネする。
8	焼き上げた6. 7. を重ね、ソースをかける。7. を添える。