



*" Foie Gras poêlé,
Satsuma-imo,
Gobo et sauce
gastrique à l' Umeshu "*

フォアグラのポワレ、さつまいもとゴボウ、
梅酒風味のガストリックソース

材 料 (10 人分)

フォアグラのエスカロップ 40-60g	10 枚	砂糖	100g
ゴボウ	1 本	塩、コショウ	適量
だし	30g	さつまいも	1pc
梅酒	100cc	オリーブオイル	適量
スイート白ワインビネガー	30cc	牛乳	適量

作 り 方

1. ゴボウを 4 ~ 5cm の長さにカットし、だし汁で 30 分煮る。
2. 沸騰させた湯に塩を入れてさつまいもを茹でる。
完全に火が通ったら牛乳を少し加えてミキサーにかけ、オリーブオイルを加え、塩、コショウで味を調える。
3. ソース：梅酒、スイート白ワインビネガー、砂糖を混ぜ、好みの濃度になるまで煮詰める（シロップ状）。
4. 冷凍のままのエスカロップをフライパンでポワレする。この時フライパンに油はひかず、またエスカロップに小麦粉をまぶさない。初めはフライパンを熱する必要はなく弱火で焼き続ける。中心温度が 55℃になるまで何度も返しながらかき（6 ~ 7 分）、1 ~ 2 分、温かい場所で休ませておく。
5. 盛り付けて完成。



レミ・ヴェリエ

1983 年、リヨン生まれ。

彼の料理に対する興味は、フランスで「美食の町」と呼ばれるリヨンでレストランを営む両親から受け継いだもの。『ジョルジュ・ブラン』（ヴォナス、三ツ星）、『ヴィラ・フロランティン』（リヨン、二ツ星）、『レ・セゾン』（東京 / 帝国ホテル、一ツ星）と、フランスそして東京で数々のレストランで経験を積む。料理と経営の資格を取得後、再び東京に戻り『ル・プティ・トノー（フィリップ・バトン）』や『シェ・オリヴィエ』（オリヴィエ・オドス）などの有名店で料理の腕を磨いた。東京の京王プラザホテルに 4 年勤務後、現在、東京に拠点を置くルージエにて料理アドバイザーとなり、日本全国、そしてアジア各地で活躍している。