

Fromage frais.

3種のフッシュチーズ (4人分)


[基本のチーズ]

 牛乳 200g

 生クリーム 50g

 レモン汁 8g

 塩 1.5g

 クリームチーズ 100g

牛乳、生クリーム、レモン汁、塩を
お鍋に入れ煮かし、分離させる。



10時間

クリームチーズと混ぜ合わせる

アンチョビパプリック

基本のチーズ 50g

パプリカ 5g

アンチョビ 2g

ナッツシフォン

基本のチーズ 50g

シフォンパウダー 0.5g

グラニュー糖 2g

くるみ 2g

パプリカペースト

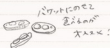
基本のチーズ 50g

パプリカペースト 7g

こしょう 0.5g

これらを混ぜ合わせる。

カットしたら盛り合わせる。







ピザなどにのせて

食べると
おいしい!

plat de résistance
poulet au vinaigre de son riz.

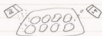
鶏のピネガー煮とクミンライス (4人分)










[鶏のピネガー煮]

-  鶏もも肉 650g
-  塩 乾燥鸡の胸肉に多い1%の量
-  シュウ 適量
-  小麦粉 10g

下準備

鶏もも肉は余分な脂を切り取って
塩、しょうゆを揉みこむ。一晩おいておく。



-  コアオイル 12g
-  にんにく 1.5片
-  たまご 1.5個
-  ブロード 250ml
-  白ワインピネガー 50ml
-  トマト 50g
-  オリーブ 1.5枝
-  ビター橄榄油 大さじ2
-  パクチー 75g

小麦粉をまぶして
こまかく焼く。.....
一晩おいておく



コアオイルと塩、にんにく、たまごを炒める。
ブロード、白ワインピネガー、
トマト、オリーブ、
オリーブ、オリーブ、オリーブ
炒めたものを通す。



焼いた鶏もも肉を
合わせ10分ほど
煮込んで火を通す。



器に盛りつけて
ゆでたほうれん草を
のせりと盛りつけ
完成!



Cidre maison

シードル風レモンスパッシュ (4人分)

[リンゴジュース]

① リンゴ 1/2 個

② 水 50cc

③ レモン汁 1g

リンゴは薄切りにして

水、レモン汁と一緒に鍋で煮る。



④ リンゴが柔らかくなったら
⑤ 裏ごしにかけて
⑥ ジュース状にする。

リンゴジュース完成!!



リンゴジュース 35g

レモン汁 1g

炭酸水 80ml



グラスに氷を入れて、リンゴジュース、
炭酸水、レモン汁を入れてかき混ぜる。




Sumo!

[クミン ライス]

 米 2合

 バター 20g

 塩 4g

 クミンシード 6g

フライパンにバターを溶かし、クミンシードを
香りが出たら米とドゾめく



火止めた米と塩を
炊飯器、又は 土鍋に入れて炊く。



完成!

Apéritif Rillettes de champignons.

キノコのリエット (4人分)

バター 15g

玉ねぎ 30g 一薄切

にんにく 1片 - 半切

舞茸 60g

椎茸 30g

しめじ 30g

塩 ひとつまみ

粗かくし

お鍋にバターを溶かし
にんにくを焦めを香りと出したら
玉ねぎ、きのこ類 塩を入れ
しめじはすまじで焦めたら



アーモンド 8g - 0.2

こしょう 1g

ケッパー 5g - 刻む

ここにアーモンド、こしょうを加え
ブレンドをペースト状にする。



ピンクペッパー 適量

ディール 適量

刻んだケッパーと
混ぜ合わせる。



ピンクペッパーとディールを加え仕上げて完成！

Seam. パンケット (4個)

- 強力粉 100g
- 塩 2.5g
- ドライ酵母 1g
- 水 65g

強力粉、塩、ドライ酵母
ボウルに混ぜ合わせる



人肌くらいの温度の水と
粉を混ぜ合わせる。
なめらかに混ぜる。



ひとまとめにまとめ、
2倍くらいの大きさに伸ばして
一次発酵させる。



一次発酵



パンを、濡れ布巾で被せ
15分ほど置く。



生地を平らたお玉のようにして
二次発酵をさせる。



パンケットに
うの工完成



240°Cで20分焼く。



適量にわけ
クックを入れる。

Entrée soupe de choux キャベツのスープ

🍴 パー 20g

🍷 玉ねぎ 100g — スライス

🍅 春キャベツ 1/4個 — スライス

🍲 ブロード 300g

🏠 牛乳 300g

🧂 塩 4g

🍷 こしょう 適量

お鍋にバターを溶かし
玉ねぎ、春キャベツを1/2にスライス。
ブロードを10分煮込む。

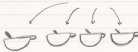


8分煮
10分後

ブレンダーに
カマズン-スチレン



牛乳を入れ
再度温めし、塩、こしょう
味を整える。



器に盛り付けるところから、こしょうを少しだけ振って完成!