

N. Yスタイル バイクドチーズケーキ

<材料> (土台)

グラハム 90g

バター 45g

(チーズケーキ生地)

クリームチーズ 400g

サワークリーム 50g

グラニュー糖 140g

卵 2個

卵黄 1個分

生クリーム 150cc

レモン汁 大さじ1

コンスターチ 15g

バニラ 1/3本

<作り方>

型の底と周りに紙を敷いておく。

グラハムは溶かしバターを入れ、ゴムベラでムラなく混ぜ合わせたら、スプーンを使って押し付けるように型の底に敷いて行く。使う直前まで冷蔵庫で冷やし固める。ボールに室温に戻したクリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖を入れ、木ベラで練り混ぜる。

卵と卵黄を軽くほぐし のボールに4～5回に分けて加えて混ぜる。

に生クリームを3回に分けて加え混ぜ、レモン汁を加えてさらに混ぜる。

にコンスターチを加えて混ぜ合わせたら、漉し器で裏ごしをする。

にバニラビーンズの種を加える。

の型に生地を流し入れ、160度に温めたオーブンで約60から70分焼く。

焼きあがったら型のまま荒熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

型から抜く時は、周りを少し温めてからはずします。

マグロのタルタルとアボガドのフォンダン

ジャガイモとビーツのチップ添え

<材料>

マグロ	80g×切れ
マリネ	塩 200g グラニュー糖 100g 黒粒コショウ(粗く挽く) 6g
	ディールの葉 1/2 パック オリーブオイル 適宜
卵黄	4 個
エシャロット(みじん切り)	大さじ 1
ビーツ	1 個
シブレット(小口切)	小さじ 2
ジャガイモ	12 枚
生クリーム	大さじ 2
揚げ油	
サワークリーム	
イタリアンパセリ	
塩、コショウ、各少々	

<作り方>(マリネ)

マグロの塊を用意する。

塩、グラニュー等、黒粒コショウを混ぜ合わせ、マグロ全体を包んで1～2時間マリネします。

マグロの周りをはらって水で洗い、水分をふき取る。

バットにマグロを入れて、ディールの葉を乗せ、オリーブオイルをヒタヒタまで注ぎます。一晩マリネして出来上がりです。

* * * * *

卵黄は割れないように注意して半熟に茹でます。

ビーツは丸ごと塩ゆでして皮をむき 1.5 mm厚さの輪切りにします。

ジャガイモは皮をむき、大きな輪切りになるようにして、1.5 mm厚さに切ります。

ビーツは 160℃、ジャガイモは 180℃ でカリッと揚げ、軽く塩をします。

マグロのマリネを包丁で細かく切り、ボールに入れます。

エシャロット、シブレット、生クリームを加え、皿に塩、コショウで味を調えます。

アボガドは皮と種を取り、小さくきり、レモン汁、生クリーム、塩、コショウで味を調えます。

セルクルに と を盛り、卵黄を乗せて、イタリアンパセリを飾り、周りにチップを置き、サワークリームを周りにつけます。

牛タンのシチュー

<材料>

牛タン 1本
タマネギ 1個
セロリ 1本
ニンジン 1/2本
タイム、パセリ、ローリエ、ネズの実、ニンニク
赤ワイン 1本
ハイツ フォンドボー 1缶
ブイヨン 500cc
トマト 2~3ヶ
ヌイユ(乾、冷)
<バトネの野菜>
ニンジン 1本
セロリ 2本
クルーゼット 1本
タマネギ 1個
イタリアンパセリ
塩、コショウ 各少々

<作り方>

皮をむいたタンを、ミルポアに切った野菜、赤ワインで一晩漬け込んでおく。

を液体、野菜、肉に分ける。液体は 1/3 までに詰める。肉は表面だけ色づける。野菜はバター、オイル、ニンニクを入れた鍋で十分に炒め、中に詰めた赤ワイン、缶詰、香草、トマトを加え、煮込みの液体を作る。

の中にタンをいれ、 ゆっくり 180 ~ 200 のオーヴンで 2 時間くらい煮込む。やわらかくなったら、肉を上げ休ませておく。

ソースはパッセして 2/3 ~ 1/2 迄煮詰めていき、仕上げる。バターモンテしておく。ヌイユをボイルししておく。

タマネギ、ニンジン、セロリ、クルーゼットのバトネはシュエし、塩、コショウで味を調える。

皿にヌイユををき、タンを一人前に切っておき、ソースをかけ、シュエしたバトネを上に乗せて仕上げる。

