

12 recettes
フォアグラを
d'exception
めぐる
autour du
12の
foie gras

スペシャル・ルセット

signées

GUY MARTIN

SARRADE
depuis 1850





GUY MARTIN
Le Grand Véfour, Paris

ギイ・マルタン
ル・グラン・ヴェフル、パリ

Le foie gras, un mets impérial, nourrit les rêves des cuisiniers et des gourmets, depuis des temps immémoriaux. Expression sublimée du savoir-faire de nos paysans, symbole d'une tradition vivante généreuse, il est toujours associé au raffinement, à la délicatesse et au plaisir. Couleur, texture, intensité... j'ai souhaité, à travers ces douze recettes créées pour vous, décliner son éternelle modernité, dans un esprit festif!

料理の帝王ともいえるフォアグラは、はるか昔から、多くの料理人と食を愛する人々の夢を育ててきました。フランス農民の培ってきた技術の崇高な表現、今も息づく豊穡な伝統のシンボル。フォアグラは「洗練」「繊細」「喜び」の3つのキーワードと切り離して語ることはできません。色、食感、力強い風味... 特別に用意したこの12のルセットを通して、お祭りの日のような華やいだエスプリの中、永遠に「モダンな食材」であり続けるフォアグラの多様性をご覧くださいませように！

Le foie gras une extase

*“... Foie Gras qui,
au moment de son apparition,
fit cesser toutes les conversations
par la plénitude des cœurs...
et se succéder tour à tour
sur toutes les physionomies
le feu du désir,
l’extase de la jouissance,
le repos parfait de la béatitude...”*

“La Physiologie du Goût”
Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1825

Tout au long des siècles, au moins depuis l’Égypte ancienne, ce produit tant estimé sur nos tables a fait les délices de palais célèbres et anonymes. Cette immense gourmandise, au fil du temps, a conquis la planète. Elle est partout associée à la fête et à la célébration...



L’engraissement des oies et canards est une tradition née de l’observation : c’est en s’engraissant eux-mêmes, avant leur migration, que ces oiseaux trouvent la force d’accomplir leurs longs périodes migratoires. Devenue pratique paysanne, elle a donné naissance à un savoir-faire inestimable que nos éleveurs entretiennent avec passion.

フォアグラ ～至上の幸福～

フォアグラは、古代エジプトの頃からいつの時代も食卓で愛され、あらゆる人々の舌を魅了してきました。その美味は時と共に世界中に知られ、そして祝祭の食卓には欠かせない存在となりました。

フォアグラの伝統の生産技術は、渡りの前、長旅に備えて肝臓に脂肪を蓄える鴨の性質の研究に端を発します。その後、農家でフォアグラ用のガチョウや鴨が飼育されるようになり、フォアグラ生産の貴重な技術が生まれました。生産者たちはこの伝統技術の継承に熱い情熱を注いできたのです。

Le foie gras messager de la haute gastronomie française

Sarrade & Delpeyrat portent haut et fort les couleurs de la haute gastronomie française dans le monde entier. Respectivement fondées en 1850 et 1890, elles perpétuent une tradition d'excellence au service d'un produit unique: le foie gras.

Plébiscité par les meilleures tables et les plus grands chefs en France comme à l'étranger, le foie gras fait battre le cœur de ces deux maisons plus que centenaires qui privilégient depuis toujours qualité et exigence en matière de sélection des matières premières. Elles maîtrisent l'intégralité de leur filière de production, garantissant une Origine France et une traçabilité absolue. Elles s'appuient également sur un savoir-faire ancestral incomparable, alliant tradition et créativité, pour offrir une large gamme de produits gourmands.

Sarrade & Delpeyrat confèrent aux produits du terroir leurs plus belles lettres de noblesse, et revendiquent le titre d'ambassadrices de la haute gastronomie française.



**Raffinement et exigence
sont depuis toujours
les maîtres mots
de ces belles maisons.**



フォアグラ ～フランス美食文化の使者～

世界中でフランス高級ガストロノミーの色を強く打ち出す2つのブランド、Sarrade (サラード) とDelpeyrat (デルペイラ)。その創業は、それぞれ1850年と1890年に遡ります。以来、他に類をみない高級食材であるフォアグラを提供し続けています。

創業から100年以上、厳選した原材料と品質に常にこだわるサラードとデルペイラのフォアグラは、フランス国内に限らず、世界の名店、世界の有名シェフに選ばれ、この2つのブランドを支えてきました。サラードとデルペイラでは、全生産工程を厳しい管理化におき、フランス《国産》の品質とトレーサビリティ100%を保証しています。また、代々伝わる伝統の技術と豊かな想像力で生み出す幅広い製品ラインナップを強みとしています。

土地の産物・フォアグラ。そのフランス美食界における不動の地位を確立したデルペイラとサラードは、フランス高級ガストロノミーの普及に広く貢献する《大使》でもあるのです。



Sommaire

Bouillon de potimarron au wasabi et tranche de foie gras	8
Escalope de foie gras à la vapeur, caviar d'aubergine au yuzu	10
Foie gras de canard, fine couche de pain torréfié, légumes croquants assaisonnés au yuzu	12
Foie gras de canard, tranches de pastèque délicatement parfumées aux épices	16
Foie gras de canard poêlé, tofu et salade de radis blanc aux algues	20
Gambas, foie gras et tofu à la tomate légèrement acidulée, et cacahuètes grillées	24
Langoustines juste saisies, chutney de patate douce et foie gras, huile de cardamome	28
Petits pains briochés aux Saint-Jacques et foie gras	32
Royale de foie gras, tomate et enoki acidulés	34
Suprêmes de poulet fermier et foie gras, tofu infusé au gingembre et radis croquants	38
Udon au foie gras et potiron	44
Palombe façon bécasse, potimarron et foie gras, jus miso	48

目次

わさびの香るカボチャのスープ 鴨のフォアグラとともに	8
ヴァーブルで火入れしたフォアグラ 茄子のキャビア ゆず風味	10
香ばしさをまとった鴨フォアグラのプレッセ ゆず風味のカリカリ野菜とともに	12
鴨フォアグラ ほんのりとスパイスの香る西瓜のマリネ	16
鴨フォアグラのポワレと豆腐のマリネ 大根とわかめのサラダを添えて	20
海老とフォアグラと豆腐のポワレ ほんのりすっぱいトマト風味 ピーナッツの香ばしさと合わせて	24
軽く火を入れたラングスティーン フォアグラ入りサツマイモチャツネとともに カルダモンの香り	28
帆立とフォアグラのミニ・ブリオッシュ	32
フォアグラのロワイヤル トマトとエノキ茸の酸味と合わせて	34
フォアグラを抱いた農場産鶏の胸肉 生姜風味の豆腐のマリネとラディッシュとともに	38
フォアグラうどん カボチャ風味	44
モリバトのベカス風 フォアグラと栗カボチャ 味噌風味のジュ	48



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Bouillon de potimarron au wasabi et tranche de foie gras

わさびの香るカボチャのスープ
鴨のフォアグラとともに

Pour 4 personnes

材料 : 4人分

- 800 g de potimarron (kabocha)
- 4 tranches de foie gras de canard cuit de 40 g
- 2 tranches de pain de mie
- 1 grosse noisette de pâte de wasabi
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin, fleur de sel

カボチャ 800g
 鴨フォアグラ (過熱済み、1枚40
 のスライス) 4枚
 食パン (スライス) 2枚
 練りわさび 適宜*
 *ヘーゼルナッツ大1個分の量が目安
 オリーブオイル 大さじ2
 塩・挽きコショウ 適宜
 フルール・ド・セル 適宜

Éplucher, épépiner le potimarron puis le couper en petits morceaux. Les verser dans une casserole, couvrir d'eau à hauteur. Saler. Porter à ébullition et faire cuire à petits bouillons pendant environ 20 minutes.

Égoutter en réservant l'eau de cuisson. Mixer le potimarron. Ajouter environ 200 g d'eau de cuisson pour obtenir une bonne consistance, puis le wasabi. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Ôter la croûte du pain de mie et le tailler en dés de 5 mm environ. Dans une poêle, les colorer dans l'huile d'olive. Égoutter sur du papier absorbant. Saler.

Verser le bouillon dans des assiettes très chaudes. Poser dessus la tranche de foie gras et parsemer de dés de pain, d'un peu de fleur de sel et d'un tour de moulin. Servir aussitôt.

カボチャの皮を剥き、種を取り、小さく切る。鍋に入れ、かぶる程度の水を加え、塩をする。沸騰させ、弱い沸騰の状態ですら20分程火入れする。エグテし、ゆで汁は取り置く。カボチャはミキサーにかけ、200gのゆで汁を加えて濃度を調節し、さらにわさびを加える。アセツネして味を調べ、温所に取り置く。

食パンの耳をはずし、約5mm角のデに切る。フライパンにオリーブオイルを入れ、食パンのデをコロレする。キッチンペーパーに広げてエグテし、塩をする。

しっかり熱した皿にカボチャのスープを注ぎ、フォアグラスライスをのせる。クルトンとフルール・ド・セルを散らし、コショウを挽きかける。できるだけ早く供する。





Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Escalope de foie gras à la vapeur, caviar d'aubergine au yuzu

ヴァプールの火入れしたフォアグラ
茄子のキャビア ゆず風味

Pour 4 personnes

材料：4人分

- 8 escalopes de foie gras de 60 g
- 280 g d'aubergine sans peau
- 20 g de jus de yuzu
- Le demi zeste râpé d'un yuzu
- Sel fin, poivre du moulin, yukari

フォアグラ
(60gのエスカロップ) 8枚
ナス (皮なし) 280g
柚子果汁 20g
柚子のゼスト (ラペ) ½個分
塩・挽きコショウ 適宜
赤紫蘇ふりかけ 適宜

Laver et couper en morceaux l'aubergine. Les faire cuire à la vapeur pendant 12 minutes. Saler et poivrer. Mixer rapidement. Ajouter le jus et le zeste de yuzu. Rectifier l'assaisonnement.

ナス洗って、適当な大きさに切る。ヴァプールの12分火入れする。塩、コショウをする。手早くミキサーにかける。柚子の果汁とゼストを加える。塩、挽きコショウでアセゾネし、味を調える

Saler et poivrer les escalopes de foie gras.

Dans le panier d'un cuit vapeur, disposer un papier sulfurisé puis les escalopes de foie gras dessus. Les faire cuire 3 minutes.

Les éponger sur un papier absorbant. Dresser harmonieusement dans chaque assiette le caviar d'aubergine en quenelle et deux escalopes de foie gras.

Saupoudrer légèrement le foie gras de yukari. Servir aussitôt.

フォアグラに塩・コショウをする。
蒸し器の上段に硫酸紙を敷き、フォアグラのエスカロップをのせ、3分火入れする。
キッチンペーパーで余分な水分を切る。
ナスのキャビアをクネルにし、フォアグラ2枚とともにバランス良く皿に盛付ける。
赤紫蘇ふりかけをフォアグラの上に少し散らす。できるだけ早く供する。





Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Foie gras de canard, fine couche de pain torréfié, légumes croquants assaisonnés au yuzu

香ばしさをまとった鴨フォアグラのプレッセ
ゆず風味のカリカリ野菜とともに

Pour 10 personnes

材料 : 10人分

Pressé de foie gras de canard

- 800 g de foie gras de canard cru
- 11 g de sel fin
- 3 g de poivre moulu
- 1,5 g de sucre

鴨フォアグラのプレッセ

- 鴨フォアグラ (フレッシュ) .. 800g
- 塩 11g
- 挽きコショウ 3g
- 砂糖 1,5g

Carottes marinées

- 30 lanières de carottes orange en tranches de 1,5 mm dans la longueur
- 30 lanières de carottes jaunes en tranches de 1,5 mm dans la longueur
- 65 g de vinaigre de riz
- 15 g de miel toutes fleurs
- 80 g d'eau
- 3 capsules de cardamome verte

ニンジンのマリネ

- ニンジンのスライス 30本
- 黄ニンジンのスライス* 30本
- *厚さ1,5mmで縦方向にスライスし、帯状にする
- 米酢 65g
- ハチミツ (百花蜜) 15g
- 水 80g
- カルダモンシード 3粒

Pain torréfié au yuzu

- 50 g de chapelure fine
- 25 g d'huile d'olive
- 2 g de zeste de yuzu
- Sel, poivre du moulin

柚子風味のローストパン粉

- パン粉 (細かいもの) 50g
- オリーブオイル 25g
- 柚子のゼスト 2g
- 塩・挽きコショウ 適宜

Légumes croquants

- 30 copeaux d'artichauts poivrade
- 20 lamelles de radis roses de 1,5 mm d'épaisseur
- 30 bâtonnets de courgettes vertes crues de 3 x 1,5 x 1,5 cm
- 30 pousses de shiso vert
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de jus de yuzu
- Sel, poivre du moulin

カリカリ野菜

- アーティチョーク (かきら状) . 30片
- 赤カブ (厚さ1,5mmのスライス) . 20枚
- グリーンズッキーニ* (フレッシュ) 30本
- *3x1,5x1,5cmのバトネにする
- 青芽紫蘇 30本
- オリーブオイル 大さじ2
- 柚子果汁 大さじ1
- 塩・挽きコショウ 適宜



Foie gras de canard, fine couche de pain torréfié,
légumes croquants assaisonnés au yuzu

香ばしさをまとった鴨フォアグラのプレッセ
ゆず風味のカリカリ野菜とともに

Carottes marinées

Placer les lanières de carottes dans un plat creux.

Dans une sauteuse, mélanger l'eau, le vinaigre, le miel et la cardamome écrasée. Porter à ébullition. Saler et verser le liquide bouillant sur les tranches de carottes.

Couvrir d'un film alimentaire puis placer au réfrigérateur. Laisser infuser au moins 24 heures.

Pressé de foie gras de canard

Ôter les veines du foie gras. L'assaisonner avec le mélange sel, poivre et sucre. Reformuler les lobes et les rouler dans un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur au moins 6 heures.

Mettre les foies sous vide séparément et les faire cuire 6 minutes à 65 °C. Ouvrir les sacs. Égoutter le foie gras et le déposer dans un cadre 25 x 11 x 2 cm. Presser légèrement. Réserver au réfrigérateur.

Pain torréfié au yuzu

Torréfier fortement la chapelure sous le grill sans la brûler jusqu'à obtenir une couleur brune.

Dans un bol, mélanger la chapelure torréfiée avec l'huile d'olive et le zeste de yuzu. Assaisonner légèrement. Réserver.

Égoutter et éponger les carottes marinées. Assaisonner les copeaux d'artichauts, les bâtonnets de courgettes et les lamelles de radis avec l'huile d'olive, le jus de yuzu. Saler, poivrer. Réserver.

ニンジンマリネ

ニンジンのスライスを深皿に入れる。ソトウーズに、水、米酢、ハチミツ、潰したカルダモンシードを混ぜる。沸騰させ、塩をする。沸騰したマリナーをニンジンスライスの上から注ぐ。ラップをし、冷蔵庫で24時間以上マリネする。

鴨フォアグラのプレッセ

フォアグラの血管をはずし、塩・コショウ・砂糖をあわせたものでアセゾネする。フォアグラを房の形に戻し、ラップで巻く。冷蔵庫で6時間以上休ませる。

フォアグラを別々に真空パックにし、65°Cで6分火入れする。パックをあげ、エグテする。

25x11x2cmの型にフォアグラを詰める。軽くプレスし、冷蔵庫に取り置く。

柚子風味のローストパン粉

パン粉をグリルで、焦がさないように気をつけながら、褐色になるまでしっかりとローストする。

ローストしたパン粉、オリーブオイル、柚子のゼストをボールで混ぜ合わせる。軽くアセゾネし、取り置く。

マリネしたニンジンをエグテし、余分な水分をふき取る。

アーティチョーク、ズッキーニ、赤カブはオリーブオイル、柚子果汁、塩、コショウでアセゾネし、取り置く。

Couper le foie gras en rectangles de 11 x 5 cm. Tailler dans chaque rectangle 2 triangles de 4 cm à la base et 1 cm au sommet.

Appliquer 2 à 3 mm de pain torréfié au yuzu sur une des épaisseurs des tranches.

Dans chaque assiette, faire un rond de 3 cm de diamètre et d'environ 3 mm d'épaisseur de pain torréfié au yuzu, légèrement pressé.

Disposer harmonieusement 3 lanières de carottes jaunes, 3 de carottes orange, 3 copeaux d'artichauts, 3 bâtonnets de courgettes, 2 lamelles de radis et 3 sommités de shiso vert.

Poser le foie gras dans la hauteur, côté pané de pain torréfié en face.

Servir avec une petite baguette toastée.

フォアグラを11x5cmの長方形に切り分ける。この長方形から、底辺4cm、高さ1cmの三角形を2個切り出す。いちばん長い切り口に、柚子風味のパン粉を2-3mmの厚さでつける。

皿に、柚子風味のパン粉を直径約3cm、厚さ3mmの円形に盛り付け、軽く押し付ける。

ニンジン、黄ニンジンスライスを3本ずつ、アーティチョーク3片、ズッキーニのバトネ3本、赤カブのスライス2枚、青芽紫蘇の先端3本をバランスよく盛り付ける。

フォアグラは、パン粉のついた面が正面になるように立てて置く。

ミニ・バゲットをトーストして、共に供する。



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Foie gras de canard, tranches de pastèque délicatement parfumées aux épices

鴨フォアグラ

ほんのりとスパイスの香る西瓜のマリネ

Pour 10 personnes

材料：10人分

Foie gras

- 800 g de foie gras de canard cru
- 11 g de sel fin
- 3 g de poivre moulu
- 1,5 g de sucre

フォアグラ

- 鴨フォアグラ (フレッシュ) . 800g
- 塩 11g
- 挽きコショウ 3g
- 砂糖 1,5g

Pastèque marinée

- 20 rectangles de pastèque de 15 x 2 cm et 6 mm d'épaisseur
- 0,5 l d'eau
- 25 g de sucre
- 1 g de poivre noir
- 0,5 g de grains de sansho
- 0,5 g de baies roses
- 3 g de badiane
- 5 g de sel fin

スイカのマリネ

- スイカのスライス* 20枚
- *厚さ6mmで15x2cmの長方形にしたもの
- 水 500cc
- 砂糖 25g
- 黒コショウ 1g
- 粒山椒 0,5g
- ピンクペッパー 0,5g
- 八角 3g
- 塩 5g

Écume de pastèque

- 150 g de jus de pastèque
- 15 g de vinaigre de framboise
- 1 g de lécithine
- Sel fin

スイカのカプチャーノ仕立て

- スイカ果汁 150g
- フランボワーズヴィネガー 15g
- レシチン 1g
- 塩 適宜

Garnitures

- 10 feuilles de shiso
- 20 pousses de shiso
- 10 fleurs de bourrache

ガルニチュール

- 紫蘇の葉 10枚
- 芽紫蘇 20本
- ポリジの花 10個



Foie gras de canard, tranches de pastèque délicatement parfumées aux épices

鴨フォアグラ

ほんのりとスパイスの香る西瓜のマリネ

Pastèque marinée

Concasser les épices. Déposer les tranches de pastèque dans un plat creux.

Faire bouillir tous les ingrédients du sirop avec les épices concassées. Hors du feu, laisser infuser jusqu'à complet refroidissement. Passer au chinois étamine et verser sur les tranches de pastèque. Laisser mariner 6 heures au frais recouvert d'un film alimentaire.

Foie gras

Ôter les veines du foie gras. L'assaisonner avec le mélange sel, poivre et sucre. Reformuler les lobes et les rouler dans un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur au moins 6 heures.

Mettre les foies sous vide séparément et les faire cuire 6 minutes dans une casserole d'eau chaude à 65 °C. Ouvrir les sacs. Égoutter et déposer dans un cadre de 18 x 18 x 2 cm. Presser légèrement et réserver au réfrigérateur couvert d'un film alimentaire.

Écume de pastèque

Mélanger les ingrédients puis mixer. Réserver au froid.

Vert de shiso

Blanchir les feuilles quelques secondes dans une casserole d'eau frémissante. Verser dans un bol d'eau glacée. Réserver l'eau de cuisson.

Mixer les feuilles de shiso afin d'obtenir une purée lisse. La détendre éventuellement avec un peu d'eau de cuisson froide. Réserver.

スイカのマリネ

スパイス類をコンカセする。スイカのスライスを深皿に入れる。

シロップの材料とスパイスを合わせて沸騰させる。火からはずして、完全に冷めるまでアンフュゼさせる。目の細かいシノワでパセシ、スイカの上から注ぐ。ラップをし、冷所で6時間マリネする。

フォアグラ

フォアグラの血管をはずし、塩・コショウ・砂糖をあわせたものでアセゾネする。

フォアグラを房の形に戻し、ラップで巻く。冷蔵庫で6時間以上休ませる。フォアグラを別々に真空パックにし、65°Cの湯で6分火入れする。パックをあけ、エグテする。18x18x2cmの型にフォアグラを詰める。軽くプレスし、ラップをして冷蔵庫に取り置く。

スイカのカプチャーノ仕立て

材料全てを合わせて、ミキサーにかける。冷所に取り置く。

青紫蘇のピュレ

青紫蘇の葉を、表面が揺れる程度に沸騰した湯で数秒間ブランチールし、氷水に入れる。ゆで汁は取り置く。

紫蘇の葉をミキサーにかき、滑らかなピュレ状にする。必要に応じて、冷めたゆで汁を加えてゆるめ、取り置く。

フォアグラを15x2x2cmのパヴェに切り分ける。

Tailler des pavés de foie gras de 15 x 2 x 2 cm. Égoutter les tranches de pastèque.

Mixer l'écume de pastèque pour obtenir une jolie mousse.

Poser dans chaque assiette un pavé de foie gras et une tranche de pastèque.

Réaliser deux larmes de vert de shiso. Dresser harmonieusement 2 pousses de shiso, une fleur de bourrache et des pointes d'écume.

Saupoudrer le foie gras de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.

Servir avec un pain blanc toasté.

マリネしたスイカをエグテする。スイカのカプチャーノのベースをミキサーにかき、きれいな泡状にする。

皿にフォアグラのパヴェ1枚をのせ、スイカのマリネを1枚置く。

青紫蘇のピュレを2箇所水滴の形に盛り、芽紫蘇2本とボリジの花1個を上飾りする。カプチャーノの泡を少量盛り付ける。

フォアグラの上にフルール・ド・セルを散らし、コショウを挽きかける。

トーストと共に供する。



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Foie gras de canard poêlé, tofu et salade de radis blanc aux algues

鴨フォアグラのポワレと豆腐のマリネ
大根とわかめのサラダを添えて

Pour 4 personnes

材料 : 4人分

- 4 escalopes de foie gras de canard cru
- Sel, poivre

鴨フォアグラ (フレッシュ・エスカロップ) 4枚
塩・コショウ 適宜

Tofu mariné

- 1 pain de tofu de 250 g
- 15 g de sauce soja
- 10 g d'huile d'olive
- 10 g de vinaigre de riz

豆腐のマリネ
豆腐 1丁 (250g)
醤油 15g
オリーブオイル 10g
米酢 10g

Salade de radis daikon aux algues

- 140 g de radis daikon en julienne
- 20 g de wakamé ciselé
- 40 g de shibazuké en brunoise
- 80 g de harusamé cuit
- Sel, poivre du moulin

大根とわかめのサラダ
大根 (ジュリエヌ) . 140g
わかめ (シズレ) 20g
しば漬け
(ブリュノワーズ) ... 40g
春雨 (火入れ済み) ... 80g
塩・挽きコショウ 適宜

Vinaigrette

- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- Sel, poivre du moulin

ヴィネグレット
オリーブオイル 大さじ3
米酢 大さじ1
塩・挽きコショウ 適宜

- 12 pousses de daikon
- Fleur de sel

カイワレ大根 12本
フルール・ド・セル ... 適宜



Une recette signée
GUY MARTIN
 Le Grand Véfour
 Paris

Gambas, foie gras et tofu à la tomate légèrement acidulée, et cacahuètes grillées

海老とフォアグラと豆腐のポワレ
 ほんのりすっぱいトマト風味
 ピーナッツの香ばしさと合わせて

Pour 4 personnes

材料：4人分

- 12 gambas crues
- 200 g de foie gras de canard cru
- 4 petites sucrines
- 2 branches de céleri
- 50 g de cacahuètes grillées
- 250 g de tofu "ferme"
- 2 cuillerées à soupe de sauce tomate
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja
- Sel, poivre

- ガンバス海老
 (フレッシュ) 12尾
- 鴨フォアグラ
 (フレッシュ) 200g
- ロメインレタス (小) 4個
- 枝セロリ 2本
- ローストピーナッツ 50g
- 木綿豆腐 250g
- トマトソース 大さじ2
- 米酢 大さじ2
- ピーナッツオイル 大さじ1
- 醤油 大さじ1
- 塩・コショウ 適宜



Une recette signée
GUY MARTIN
 Le Grand Véfour
 Paris

Langoustines juste saisies, chutney de patate douce et foie gras, huile de cardamome

軽く火を入れたラングスティーンヌ
 フォアグラ入りサツマイモチャツネとともに
 カルダモンの香り

Pour 4 personnes

材料：4人分

- 8 langoustines de 200 g
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

- ラングスティーンヌ
 (1尾200g) 8尾
 オリーブオイル..... 大さじ1
 塩・コショウ..... 適宜

Chutney

- 150 g de foie gras de canard cru
- 75 g de patate douce en dés de 5 mm
- 75 g de mangue en dés de 5 mm
- 75 g de courgette en dés de 5 mm
- 3 g de graines de sésame noir
- 1 pincée de cardamome en poudre
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

- チャツネ
 鴨フォアグラ
 (フレッシュ) 150g
 サツマイモ (5mm角のデ) 75g
 マンゴー (5mm角のデ) .. 75g
 ズッキーニ (5mm角のデ) 75g
 黒胡麻 3g
 カルダモンパウダー
ひとつまみ
 オリーブオイル..... 大さじ1
 塩・コショウ..... 適宜

Sauce yaourt

- 200 g de yaourt nature
- 8 feuilles de menthe poivrée

- ヨーグルトソース
 プレーンヨーグルト..... 200g
 ペパーミントの葉..... 8枚

Huile de cardamome

- ½ cuillerée à café de cardamome en poudre
- 40 g d'huile d'olive

- カルダモンオイル
 カルダモンパウダー
 小さじ1/2
 オリーブオイル..... 40g



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Petits pains briochés aux Saint-Jacques et foie gras

帆立とフォアグラのミニ・ブリオッシュ

Pour 4 personnes

材料：4人分

- 12 noix de Saint-Jacques
- 12 mini pains briochés ronds de 5 cm de diamètre
- 12 escalopes de foie gras de canard cru de 10 g
- 24 feuilles de mizuna
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- Sel, poivre du moulin

ホタテ貝柱 12個
ミニ・ブリオッシュ
(直径5cm・円形) 12個
鴨フォアグラ (フレッシュ
・エスカロップ・10g) .. 12枚
ミズナの葉 24枚
米酢 大さじ2
塩・挽きコショウ 適宜

Couper en deux dans l'épaisseur les mini pains. Les réchauffer légèrement. Saler et poivrer les noix de Saint-Jacques et les escalopes de foie gras. Chauffer à feu moyen une poêle sans matière grasse. Poêler les escalopes de foie gras et les noix de Saint-Jacques 1 minute 30 de chaque côté. Déglacer avec le vinaigre. Éponger sur un papier absorbant. Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur. Placer sur le fond des pains 2 feuilles de mizuna, puis 1 tranche de foie gras et 2 demi-noix de Saint-Jacques. Couvrir avec la deuxième moitié de pain. Servir sans attendre.

ミニ・ブリオッシュを横2等分に切り、軽く温める。
ホタテとフォアグラに塩・コショウをする。
フライパンを中火にかけ、油脂を加えずに、フォアグラとホタテを片面1分30秒ずつポワレする。米酢でデグラーセする。
キッチンペーパーで余分な油脂を切る。ホタテは横2等分にスライスする。
2等分したブリオッシュの片方にミズナ2枚、フォアグラ1枚、ホタテスライス2枚(ホタテ1個分)をのせ、もう一方のブリオッシュをかぶせる。
すぐに供する。





Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Royale de foie gras, tomate et enoki acidulés

フォアグラのロワイヤル

トマトとエノキ茸の酸味と合わせて

Pour 4 personnes

材料 : 4人分

Royale de foie gras

- 130 g de foie gras de canard cru
- 225 g de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs

フォアグラのロワイヤル

- 鴨フォアグラ
(フレッシュ) 130g
生クリーム 225g
卵黄 2個
全卵 2個

Enoki au vinaigre

- 130 g de champignons enoki
- 15 g de miel toutes fleurs
- 50 g de vinaigre d'alcool blanc
- 50 g d'eau
- 2 g de graines de coriandre
- 2 capsules de cardamome

- エノキ茸
エノキ茸
(石づきをとったもの) .. 130g
ハチミツ (百花蜜) 15g
ホワイトヴィネガー 50g
水 50g
コリアンダーシード 2g
カルダモンシード 2粒

Tomates cerise acidulées

- 5 tomates cerise rouges
- 5 tomates cerise jaunes
- 1 feuille de shiso vert
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

- チェリートマト
チェリートマト (赤) 5個
チェリートマト (黄) 5個
青紫蘇の葉 1枚
バルサミコヴィネガー 大さじ1
オリーブオイル 大さじ1
塩・挽きコショウ 適宜

- Quelques pousses de shiso pourpre

- 芽紫蘇 (赤) 適宜



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Suprêmes de poulet fermier et foie gras, tofu infusé au gingembre et radis croquants

フォアグラを抱いた農場産鶏の胸肉
生姜風味の豆腐のマリネとラディッシュ
とともに

Pour 4 personnes

材料 : 4人分

- 4 suprêmes de poulet fermier avec peau
- 4 bâtonnets de foie gras de canard cru de 10 x 2 x 1,5 cm
- Sel, poivre du moulin
- Pousses de daikon

- 農場産鶏の胸肉 (皮付き) 4枚
鴨フォアグラ (フレッシュ・10x2x1.5cmのバトネ) .. 4本
塩・挽きコショウ..... 適宜
カイワレ大根..... 適宜

Tofu mariné

- 1 pain de tofu de 250 g
- ½ litre d'eau
- 12 g de gingembre frais
- 5 g de sel fin

豆腐のマリネ

- 豆腐 1丁 (250g)
水 500cc
生姜 (フレッシュ) 12g
塩 5g

Radis roses au vinaigre

- 125 g de radis roses
- 85 g de vinaigre d'alcool blanc
- 60 g de miel
- 2 dl d'eau
- 1 g de graines de sansho
- Sel

赤カブの酢漬け

- 赤カブ (縦長のもの) .. 125g
ホワイトヴィネガー.... 85g
ハチミツ 60g
水 200cc
粒山椒 1g
塩 適宜

Concassé de tomate

- 500 g de dés de 5 mm de tomate mondée et épépinée
- 20 g de purée de tomate séchée
- 100 g d'oignon ciselé
- 20 g de concentré de tomate
- 4 gouttes de Tabasco
- 20 g d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

トマトのコンカセ

- トマト (湯むきし、種をはずした5mmのデ) . 500g
ドライトマトペースト.. 20g
タマネギ (シズレ) 100g
トマトペースト..... 20g
タバスコ 4滴
オリーブオイル..... 20g
塩・挽きコショウ..... 適宜

Suprêmes de poulet fermier et foie gras, tofu infusé au gingembre et radis croquants

フォアグラを抱いた農場産鶏の胸肉 生姜風味の豆腐のマリネとラディッシュとともに

Radis crus

- 150 g de radis roses en bandes de 1 mm d'épaisseur
- 150 g de radis rouges en rondelles de 1 mm d'épaisseur
- 5 g de sel fin

Jus de fanes de radis

- Les fanes des radis roses et rouges
- Sel, poivre du moulin

Émulsion de tomate

- 40 g de concassé de tomate
- 120 g de lait de soja
- Sel, poivre du moulin

Garniture

- 120 g de pousses d'épinard équeutées et lavées
- 20 g de crème liquide

フレッシュのラディッシュ類

赤カブ（縦長・厚さ1mmの帯状）
..... 150g
赤カブ（球状・
厚さ1mmのスライス）... 150g
塩 5g

ラディッシュの葉のジュ

赤カブ*の葉 適宜
*上記使用の2種類
塩・挽きコショウ..... 適宜

トマトのエミュリュション

トマト（コンカセ）.... 40g
豆乳 120g
塩・挽きコショウ..... 適宜

ガルニチュール

ベビースピナッチ*（軸をはずし洗
ったもの） 120g
*ホウレンソウの幼葉
生クリーム 20g

Tofu mariné

Mixer ensemble l'eau, le gingembre et le sel. Verser le mélange dans un récipient haut et ajouter le pain de tofu. La marinade doit recouvrir complètement le tofu. Placer au réfrigérateur au moins 48 heures.

Tailler en tranches de 2 cm d'épaisseur et puis en pavés à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Réserver sur papier absorbant.

Radis au vinaigre

Réserver les fanes de radis.

Verser l'eau et les radis lavés dans un sautoir pas trop large. Porter à ébullition et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Débarrasser les radis à l'aide d'une écumoire. Ajouter dans l'eau, le vinaigre, le miel, le sansho. Saler.

Porter à ébullition. Ajouter les radis blanchis et faire cuire à petits bouillons 5 minutes. Verser les radis et le jus de cuisson dans un plat. Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur pendant 48 heures.

Préparation des suprêmes de poulet

Enlever délicatement la peau des poitrines de poulet. Les aplatir légèrement puis les assaisonner. Plaquer les peaux à plat entre deux feuilles de papier cuisson et entre deux plaques de cuisson. Les faire cuire dans un four préchauffé à 150 °C pendant 25 minutes. Les tailler en 8 bandes de 7 x 1 cm. Réserver au sec.

豆腐のマリネ

水、生姜、塩をあわせてミキサーにかける。できたマリナードを高さのある容器に入れ、中に豆腐を入れる。豆腐全体がマリナードの中に浸かるようにする。冷蔵庫で48時間以上マリネする。

厚さ2cmにスライスし、直径3cmの抜き型でパヴェ8枚を切り出し、キッチンペーパーに取り置く。

赤カブの酢漬け

葉は取り置く。

赤カブを洗う。適当な大きさのソトワールに水と赤カブを入れる。沸騰したら、弱火で5分火入れする。

エキューモワを使って赤カブを取り出す。ヴィネガー、ハチミツ、山椒をゆで汁に加え、塩をする。沸騰したら、湯がいた赤カブを加え、弱い沸騰の状態です5分火入れする。

ゆで汁と一緒にバットに移す。粗熱を取り、冷蔵庫で48時間取り置く。

鶏胸肉の準備

胸肉と皮を丁寧にはがす。皮を広げ、塩・コショウをする。

皮を平らにして硫酸紙2枚の間に挟み、さらに天板2枚の間に挟む。150°Cに温めておいたオーブンで25分火入れする。オーブンから出したら、7x1cmの帯状に8本切り出す。乾燥した場所に取り置く。

Suprêmes de poulet fermier et foie gras, tofu infusé au gingembre et radis croquants

フォアグラを抱いた農場産鶏の胸肉 生姜風味の豆腐のマリネとラディッシュとともに

Saler et poivrer les bâtonnets de foie gras. Ouvrir en portefeuille les suprêmes de poulet. Les assaisonner. Déposer sur chaque filet un bâtonnet de foie gras. Rouler dans un film alimentaire afin de bien envelopper le foie gras dans les suprêmes. Bien fermer aux extrémités et faire cuire dans une casserole d'eau pendant 30 minutes à 65 °C. Égoutter puis réserver au chaud.

Concassé de tomate

Dans une sauteuse, faire suer les oignons dans l'huile d'olive 3 à 4 minutes à feu moyen. Ajouter les dés de tomate, la purée de tomate et le concentré de tomate. Mélanger puis faire cuire à petits bouillons pendant 15 minutes. Ajouter le Tabasco et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Réserver au chaud.

Radis crus

Réserver les fanes de radis. Dans un bol, verser les bandes et les rondelles de radis, le sel. Mélanger. Laisser mariner 15 minutes, puis presser les radis pour en extraire un maximum d'eau. Réserver au frais.

Jus de fanes de radis

Porter de l'eau salée à ébullition. Plonger les fanes de radis nettoyées et faire cuire 5 minutes après la reprise de l'ébullition. Refroidir aussitôt dans un bol d'eau glacée. Égoutter et mixer en une purée fine. Assaisonner.

フォアグラのバトネに塩・コショウをする。胸肉を開き、塩・コショウをする。胸肉にフォアグラのバトネを1本ずつのせる。ラップを使って、きちんとフォアグラが包み込まれるように胸肉をロールに巻く。ラップの両端をしっかりと締める。鍋に湯をはり、65°Cで30分火入れする。エグテし、温所に置き置く。

トマトのコンカセ

ソトウーズにオリーブオイルを入れ、タマネギを中火で3-4分シュエする。トマトのデ、トマトピュレ、トマトペーストを加え、混ぜ合わせる。弱い沸騰の状態です15分火入れし、タバスコを加える。トマトから出た水分が蒸発し切るまで火入れを続ける。温所に置き置く。

フレッシュのラディッシュ類

葉は取り置く。帯状にした赤カブとスライスした赤カブをボールであわせ、塩をして、混ぜ合わせる。15分マリネし、重石をして、できるだけ水分を切る。冷所に置き置く。

ラディッシュの葉のジュ

ラディッシュ類の葉を洗う。水に塩をし、沸騰させる。葉を入れ、沸騰してから5分間火入れする。手早く氷水にあて、冷やし、エグテする。ミキサーにかけ滑らかなピュレにし、アセゾネする。

Émulsion de tomate

Mélanger dans une casserole le concassé de tomate et la boisson à base de soja. Assaisonner, mixer et faire tiédir à feu doux.

Cercler sur chaque pavé de tofu 1 cm de concassé de tomate. Ajouter dessus un peu de radis crus et de radis marinés. Piquer un morceau de peau séchée et une pousse de daikon.

Dans une sauteuse, faire bouillir la crème. Ajouter les pousses d'épinard et les faire cuire 1 à 2 minutes. Assaisonner et égoutter. Retirer le film des suprêmes de poulet. Les couper en 3 morceaux. Émulsionner au mixeur plongeant l'émulsion de tomate.

Dans chaque assiette, réaliser 3 cercles de pousses d'épinard à la crème. Poser dessus un morceau de suprême de poulet. Poser deux pavés de tofu garnis de tomate et radis.

Faire un trait de jus de fanes. Napper les 3 morceaux de volaille d'émulsion de tomate et servir le reste en saucière. Servir aussitôt.

トマトのエミュリュション

鍋に、トマトのコンカセ、豆乳をあわせる。アセゾネし、ミキサーにかける。生暖くなるまで弱火にかける。

豆腐のパヴェにトマトのコンカセを1cmのせる。フレッシュのラディッシュ類少量と、赤カブのマリネをのせる。その上に乾かした鶏皮1片とカイワレ大根1本を挿す。ソトウーズに生クリームを沸騰させる。ベビースピナッチを加え、1-2分火入れする。アセゾネし、エグテする。

胸肉はラップをはずし、3等分に切る。トマトのエミュリュションはハンドミキサーを使って乳化させる。皿の3ヶ所に、ベビースピナッチを円形に盛りつけ、鶏胸肉を1切れずつのせる。トマトとラディッシュをのせた豆腐のパヴェ2枚を盛りつける。ラディッシュの葉のジュを引く。胸肉3切れにトマトのエミュリュションをナペする。残りはソシエールに入れて出す。手早く供する。



Une recette signée
GUY MARTIN
 Le Grand Véfour
 Paris

Udon au foie gras et potiron

フォアグラうどん カボチャ風味

Pour 4 personnes

材料 : 4人分

- 400 g de pâtes udon
- 500 g de potiron
- 200 g de foie gras de canard cru
- 50 g d'oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 20 feuilles de persil plat
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de gros sel
- Sel, poivre du moulin

- うどん 400g
- カボチャ 500g
- 鴨フォアグラ
(フレッシュ) 200g
- タマネギ 50g
- ローリエの葉 1枚
- タイム 1枝
- イタリアンパセリの葉 20枚
- オリーブオイル 大さじ2
- 粗塩 大さじ1
- 塩、挽きコショウ 適宜



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Palombe façon bécasse, potimarron et foie gras, jus miso

モリバトのベカス風
フォアグラと栗カボチャ
味噌風味のジュ

Pour 4 personnes

材料：4人分

- 4 palombes
- 2 tranches de 2 cm d'épaisseur de pain de mie
- 100 g de foie de volaille
- 100 g de foie gras de canard cuit
- 250 g de graisse de canard
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillerée à soupe de Porto
- ½ échalote hachée
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Purée de potimarron au foie gras

- 120 g de potimarron
- 20 g de foie gras de canard cru
- 20 g d'oignon
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Jus

- 2 dl de fond de volaille
- 1 cuillerée à café de pâte de miso
- Sel, poivre du moulin

Brochettes

- Les cœurs des palombes
- 4 cubes de foie gras de canard cru de 2 cm de côté
- 4 cubes de potimarron de 2 cm de côté
- 10 g d'huile d'olive

- モリバト 4羽
- 食パン
(厚さ2cmのスライス) ... 2枚
- 鶏レバー 100g
- 鴨フォアグラ (過熱済み) .. 100g
- 鴨の脂 250g
- タイム 1枝
- ローリエの葉 1枚
- ポルト酒 大さじ1
- エシャロット (アシエ) .. ½個分
- オリーブオイル 大さじ1
- 塩・挽きコショウ 適宜

フォアグラ入り栗カボチャのピューレ

- 栗カボチャ 120g
- 鴨フォアグラ
(フレッシュ) 20g
- タマネギ 20g
- オリーブオイル 大さじ1
- 塩・挽きコショウ 適宜

ジュ

- フォン・ド・ヴォライユ... 200cc
- 味噌 小さじ1
- 塩・挽きコショウ 適宜

プロジェクト

- モリバトのハツ 4羽分
- 鴨フォアグラ (フレッシュ・
2cm角のキューブ) 4個
- カボチャ
(2cm角のキューブ) 4個
- オリーブオイル 10g

Palombe façon bécasse, potimarron et foie gras, jus miso

モリバトのベカス風 フォアグラと栗カボチャ 味噌風味のジュ

Tailler 4 canapés de 7 x 5 x 2 cm dans le pain de mie. Dans une poêle avec 25 g de graisse de canard, leur donner une légère coloration. Les réserver sur papier absorbant.

Lever les cuisses et les filets des palombes. Saler et poivrer les cuisses. Réserver les foies et les cœurs.

Poêler les cuisses à feu moyen pour obtenir une belle coloration puis les faire confire dans un plat avec le reste de graisse de canard, le thym et le laurier dans un four préchauffé à 90 °C pendant 50 minutes.

Faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive, les foies de volailles et de palombes, pendant 2 minutes. Saler, poivrer puis ajouter l'échalote. Poursuivre la cuisson 1 minute.

Retirer du feu. Laisser tiédir. Mixer l'ensemble avec le foie gras, puis passer au tamis. Ajouter le Porto. Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Réserver la farce au réfrigérateur.

Purée de potimarron au foie gras

Émincer l'oignon. Couper le potimarron en dés de 5 mm. Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire suer ensemble les oignons et le potimarron à feu moyen pendant environ 2 à 3 minutes. Saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 25 minutes environ. Mixer les potimarrons avec le foie gras en une purée lisse, puis passer au tamis. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

食パンで7x5x2cmのカナッペを4枚切り出す。鴨の脂25gをフライパンに入れ、カナッペを軽く色づける。キッチンペーパーに取り置く。

モリバトを股肉とフィレにおろす。股肉に塩・コショウをする。レバーとハツを取り置く。股肉を中火でしっかり色づくようにポワレする。

バットに移し、残りの鴨の脂、タイム、ローリエを入れ、90°Cに温めておいたオーブンに50分入れ、コンフィにする。

フライパンにオリーブオイルをいれ、モリバトのレバー、鶏のレバーを2分間ルヴニールする。塩・コショウをし、エシャロットを加える。さらに1分間火入れする。火からはずし、粗熱をとり、フォアグラとともにミキサーにかける。裏ごしする。ポルト酒を加え、混ぜ合わせ、アセゾネして味を調える。できたファルスを冷蔵庫に取り置く。

フォアグラ入り栗カボチャのピュレ

タマネギをエマンセシ、カボチャは5mm角のキューブに切る。ソトウーズにオリーブオイルを熱し、タマネギとカボチャを一緒に中火で2-3分シュエする。塩・コショウをする。蓋をして弱火で25分程火入れする。フォアグラとともにミキサーにかけ、滑らかなピュレ状にし、裏ごしする。アセゾネして味を調える。温所に取り置く。

Brochettes

Monter les brochettes en piquant sur une pique en bambou, un cube de foie gras, un cube de potimarron et 1 cœur de palombe. Colorer les brochettes de chaque côté à la poêle dans un peu d'huile d'olive et poursuivre la cuisson dans un four préchauffé à 150 °C pendant 1 minute. Éponger sur papier absorbant. Réserver au chaud.

Jus

Chauffer le fond de volaille, y diluer le miso. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Garnir les canapés avec la farce en dôme. Les placer dans un plat puis les réchauffer dans un four préchauffé à 150 °C pendant 7 à 8 minutes.

Saler, poivrer les filets de palombes. Chauffer à feu vif l'huile d'olive dans une poêle et colorer les filets côté peau 2 minutes, puis les retourner et poursuivre la cuisson dans un four préchauffé à 200 °C pendant 2 minutes pour une cuisson rosée. Éponger sur papier absorbant.

Dans l'assiette, réaliser trois larmes de purée de potimarron. Dresser harmonieusement les filets, la brochette, les cuisses contre le canapé. Ajouter quelques traits de jus. Servir le reste à part. Servir aussitôt.

Brochette

竹串にフォアグラキューブ、カボチャのキューブ、ハツを1個ずつ刺し、ブロシエットにする。フライパンに少量のオリーブオイルを入れ、ブロシエットの全面をコロレし、150°Cのオーブンで1分火入れする。キッチンペーパーで余分な油脂を切る。温所に取り置く。

ジュ

フォン・ド・ヴォライユを温め、味噌を溶かす。アセゾネして味を調える。温所に取り置く。

カナッペにレバーのファルスをドーム状に盛る。天板にのせ、150°Cのオーブンに7-8分入れる。

モリバトのフィレに塩・コショウをする。フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、フィレの皮面を強火で2分間コロレする。ひっくり返し、200°Cのオーブンに2分入れて、ロゼの状態に火入れを完成させる。キッチンペーパーで余分な油脂を切る。

皿に、カボチャのピュレ少量を3ヶ所に滴の形に盛る。それぞれにフィレ、ブロシエット、股肉のコンフィをバランスよく盛り付ける。コンフィにはカナッペ添える。ジュを数ヶ所に引き、残りは別に出す。すぐに供する。

bon appétit !



Originaires du Sud-Ouest de la France, berceau du foie gras, nos éleveurs sont les fidèles héritiers d'un savoir-faire unique issu d'une tradition ancestrale. De génération en génération, ils se sont investis avec passion et générosité pour préserver et enrichir ce patrimoine vivant inestimable. Les Maisons Sarrade & Delpeyrat, respectivement fondées en 1850 et 1890, sont devenues synonymes d'excellence et de confiance pour des générations de cuisiniers et de gourmets du monde entier. Elles portent haut et fort les valeurs de la haute gastronomie française.

フォアグラの生まれ故郷、フランス南西部を拠点に、我々は先祖伝来の独自のノウハウを忠実に継承してきました。今も大切に受け継がれる生きた文化遺産、フォアグラ。その伝統の保持とさらなる発展のため、惜しみない情熱と力を注いでいます。Sarrade（サラード）とDelpeyrat（デルペイラ）の創業はそれぞれ1850年と1890年。以来、この2ブランドは、世代を超えて、世界中の料理人と、美食を愛する人にとっての品質と信頼の代名詞となりました。サラードとデルペイラはフランス高級ガストロノミーの価値の担い手となっています。

www.delpeyrat.com

La Téoulère, 40280 Saint-Pierre-du-Mont, France

