

豚肉、鶏肉、鶏レバーが渾然一体となって奏でる味わいには、奥深いコクと旨みがあります。



分量

12人分
(幅22cm×奥行9cm×高さ6cm パウンド型 2個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	60分	180℃

材料 (12人分)

＜材料a＞	
タマネギ (みじん切り)	200g
ニンニク (みじん切り)	2かけ
バター	20g
＜材料b＞	
鶏レバー	200g
豚ひき肉	800g
鶏ひき肉	200g
パン粉	18g
牛乳	40g
ブランデー	大さじ2
ポートワイン	大さじ2
塩	大さじ1・ 1/3
ナツメグ	少々
こしょう	少々
ピスタチオ	60g
ベーコン	16枚
ローリエ	4枚
タイム	6枝
レモン (くし形切り)	2個
セルフィーユ	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

下ごしらえ

- ・＜材料a＞は炒めて粗熱をとる。
- ・鶏レバーは一口大に切って筋、脂肪、血などを取り除き、水洗いする。ひたひたの牛乳 (分量外) に30分程浸けて臭みを取り、水を切って粗みじん切りにする。
- ・パン粉は牛乳を加えて湿らせる。

作り方

1. ボールに＜材料b＞を入れて粘りが出るまで混ぜ合わせ、＜材料a＞、ピスタチオを加えてさらに混ぜる。
2. パウンド型にベーコン6枚を両端が型からはみ出るように並べ、少し重ねながら敷き詰める。1をすき間なく詰め入れて表面をならす。はみ出たベーコンの両端を中に折り曲げ、残りのベーコンを上から被せる。
3. 2にローリエ、タイムをのせてアルミホイルでフタをし、20mmのホテルパン2枚にのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。
5. 4をパウンド型から出して切り分け、器に盛ってレモン、セルフィーユを添える。



調理ポイント

- ◆ 作り方2でパウンド型に肉を入れた後、型をたたき落として空気を抜くとよい。
- ◆ 1日置いて味をなじませると、より一層美味しくなる。