

【基本をきわめるフランス料理】目次

本書のレシピの注意点

第一章 定番をきわめる

リエット

雉のムース

グラタン・ドフィノワ・オ・ロックフォール

ほたて貝のクレープ

テリーヌ・ランデーズ

スープ・ド・ポワソン

魚のクネル、ア・ラ・リヨネーズ

鴨のコンフィ

鶏の赤ワイン煮

若鶏のワインヴィネガー風

トリップ・ア・ラ・ニソワーズ

フォワグラのアンティエ・ロティ

鶏の赤ワイン煮のクロケット

じゃがいものトゥルト

第二章 肉をきわめるロティール

技法解説 ロティールをきわめる基本ステップ 7

仔羊肩肉のロティ

ベカスのロティ、内臓のタルティーヌ添え

パンタドのロティ、モリーユ添え

コルヴェールのサルミとサラダ

うずらのファルシ

うずらのロティ・オ・シャマンゴ

猪のパナシェ

豚すね肉のロティ

骨付き豚ロース肉のグリエ

第三章 ココットを生かしたブレゼ

技法解説 ブレゼをきわめる基本ステップ 4

仔羊肩肉のブレゼ

ラパンのブレゼ
イベリコ豚のブレゼ
ほろほろ鳥の蒸し煮
フオワグラのポトフ

第四章 テリーヌ、パロティーヌ、ブーダン、内臓料理

子豚のパロティーヌ
ラパンのテリーヌ
テリーヌ・ド・カンパーニュ
猪のシヴェとじゃがいものテリーヌ
鴨のテリーヌ、シャンピニオン・オ・ヴィネーグル
ブーダン・ブラン
シャンピニオン・オ・ヴィネーグル
豚足と豚耳のガレット
豚のラゲールのガレット
ロニオン・オ・シャブリ
豚の内臓のスープ

第五章 野菜料理

ホワイトアスパラガス、ソース・ピキヨス
アスパラガスと姫ほたてのプロヴァンサル
アスパラガスと姫ほたての冷製スープ
野菜のテリーヌ
タンポポとグルヌイユのサラダ
アンディーヴのサラダ、ロックフォール風味

第六章 魚介料理

牡蠣のグラタン、セープ風味
かにのサラダ、ジュレ仕立て
とび魚のマリネ
シーピロン・ア・ラ・バスケーズ
さんまのガレット
魚介のタブーレ
さよりのサラダ
ムール貝のフリット
真鯛のポルトゲーズ

舌平目のムニエル、モリーユのソース
のどぐろのナージュ
うなぎのマトロット
金目鯛のパイ包み焼き
たら白子のムニエル
まとう鯛のロティ、プール・ブラン

第七章 デザート

タルト・オ・ヴァン・キュイ
タルト・タタン
チーズと栗のクレーム・ブリュレ
さくらんぼのクラフティ
ガトー・ショコラ
イチジクのタルト
ルバープのタルト
タルト・オ・シトロン
いちごのコンポート
みかんのコンポート、シャンパーニュがけ
パリ・プレスト

基本・補足レシピ

本書で使用した調理用語