

【フレンチテクニック パテとテリーヌ】目次

第1章 基本のパテとテリーヌ

パテとテリーヌの魅力
パテとテリーヌどう違う？
パテとテリーヌの構成要素
新しいブレッセという技法
パテとテリーヌの基本工程

基本のパテとテリーヌ

【パテ・アン・クルート】

牛・豚・鳩・仔羊のパテ アン クルート（プティボワン）

【肉のテリーヌ】

最低2週間熟成させたシェフ自慢の田舎風テリーヌ
自家製ピクルスとポルト酒風味のジュレ（レザンファン ギャテ）

【肉のテリーヌ】

パテ・ド・カンパーニュ（オギノ）

【フォワグラ】

フォワグラのテリーヌ（ボンシュマン）

【野菜のテリーヌ】

農園野菜のテリーヌ（オー グードゥ ジュール）

【野菜のテリーヌ】

野菜のテリーヌ（ドゥロアンヌ）

【魚介のテリーヌ】

海の幸のモザイクテリーヌ、葉緑素マヨネーズ（プティ・ボワン）

第2章 パテとテリーヌのバラエティ

肉、鳥のパテとテリーヌ

【豚】

豚レバーのテリーヌ（オーグー ドゥ ジュール）

【豚】

豚の頭肉のゼリー寄せ（ドゥロアンヌ）

【豚】

ソーセージのブリオッシュ包み（プティポワン）

【牛】

仔牛とフォワグラのパテ・アン・クルート（オギノ）

【牛】

牛タンのルキュルス（オギノ）

【羊】

羊のロニヨンのパテ、パイ包み焼き（ドゥロアンヌ）

【兎】

うさぎのテリーヌ（オーグー ドゥ ジュール）

【兎】

フロマージュ・ドゥ・テット風に仕上げた

仔ウサギと豚足のコンポート パセリ風味（レザンファン ギャテ）

【兎】

ウサギのテリーヌ、セージ風味（ドゥロアンヌ）

【ジビエ】

エゾ鹿のテリーヌ（ドゥロアンヌ）

【ジビエ】

テリーヌ・ジビエ・オールスターズ（オギノ）

[ジビエ]

仔鳩のパテ（ドゥロアンヌ）

[ジビエ]

野鳥のパテ（オギノ）

[鶏]

ポロ葱、トリュフ、地鶏ささ身のミ・キュイ フォワグラのテリーヌ
黒トリュフのヴィネグレットソース（レザンファン ギャテ）

[鶏]

地鶏とリ・ド・ヴォーのテリーヌ モリーユ風味（オギノ）

[ほろほろ鳥]

ほろほろ鳥のドディーヌ グリーンペッパー風味（オギノ）

[鴨]

ミュラール種鴨コンフィとジャガイモのサルラデーズのほの温かなテリーヌ
クレソンとインゲン、リンゴ、トリュフのサラダ添え（レザンファン ギャテ）

[鴨]

青首鴨のパテ・ショー ソース・ルアネーズ（オギノ）

[鴨]

パイをかぶせた鴨のコンフィ入りロスティ（プティポワン）

[フォワグラ]

フォワグラとマンゴのテリーヌ（オー グー ドゥ ジュール）

[フォワグラ]

フォアグラとプラムのテリーヌ バニユルス風味（オギノ）

[フォワグラ]

炭火焼したフォアグラのテリーヌ（プティポワン）

野菜のパテとテリーヌ

[プレッセ]

福岡県筑紫郡から届いた無農薬野菜をプレスしたテリーヌ
サフランのムースリーヌソース (レザンファン ギャテ)

[プレッセ]

ポワローのテリーヌ (ドゥロアンヌ)

[ゼリー寄せ]

キュウリのテリーヌ (オー グー ドゥ ジュール)

[ゼリー寄せ]

トマトのジュレで寄せた野菜のテリーヌ (ドゥロアンヌ)

[ゼリー寄せ・プレッセ]

オマール海老と旬野菜のプレッセ、テリーヌ仕立て (プティ・ポワン)

[すり身寄せ]

ナスとホタテ貝のパテ (オー グー ドゥ ジュール)

[すり身寄せ]

ほんのり温めた茸のテリーヌとフリキャッセ・ドゥ・セップと
そのブルーテ (レザンファン ギャテ)

[すり身寄せ]

野菜のテリーヌ オリンポスの丘 (プティポワン)

[そのほか]

ラタトゥイユのテリーヌ (オー グー ドゥ ジュール)

魚介のパテとテリーヌ

[ゼリー寄せ]

海の幸のゼリー寄せ、ペルノー風味 (ドゥロアンヌ)

[ゼリー寄せ]

タスマニア産サーモンのマリネのミキュイと2種のアスパラガスのテリーヌ 桜のチップで
燻製したクレームフェットとオレンジの香りを添えて(レザンファン ギャテ)

[ゼリー寄せ]

サーモンと竹の子のテリーヌ(オーグー ドゥ ジュール)

[ゼリー寄せ]

オマール海老と茄子のテリーヌ フルーツマト、
タブナードとほのかなカレーの香りを添えて(レザンファン ギャテ)

[すり身寄せ]

帆立貝とモリユ茸のテリーヌ(プティポワン)

[そのほか]

アジのテリーヌ(オーグー ドゥ ジュール)

[すり身寄せ]

たらば蟹の軽いパート焼き(プティポワン)

[すり身寄せ]

ズワイ蟹をまぜ込んだ帆立貝のムース仕立ての温かなテリーヌ スープ・ド・ポワソンと
ルイユ、クルトンを添えて(レザンファン ギャテ)

各店のフォン

パテとテリーヌに使う生地

シェフと店紹介