

## 【フレンチテクニック コンフィとリエット】目次

### 第1章 コンフィ

コンフィ 低温加熱がもたらす味の効果

コンフィの基本工程

コンフィ「こつ」の科学

#### 基本のコンフィ

鴨のコンフィのブレゼ、ソース・リヨネーズ（ル・マンジュ・トゥー）

サトイモのコンフィのロースト（ル・マンジュ・トゥー）

#### コンフィのパラエティ

##### 【鴨】

鴨もも肉のコンフィ、パルマンティエ風（シェ オリビエ）

##### 【鴨】

鴨のコンフィ入りオニオングラタンスープ（オギノ）

##### 【鴨】

鴨砂肝のコンフィのサラダ（シェ オリビエ）

##### 【鴨】

秋刀魚とじゃが芋のクレープ 鴨のコンフィのカプチーノソース（オギノ）

##### 【鴨】

自家製ソーセージのコンフィ（ル・マンジュ・トゥー）

##### 【ホロホロ鳥】

ほろほろ鳥のコンフィ ナッツ風味 アルガンオイルソース（オギノ）

##### 【フォワグラ】

フォワグラのコンフィ、塩卵添え（ル・マンジュ・トゥー）

**[フォワグラ]**

フォワグラのコンフィ レザーウッドのハチミツ添え (オギノ)

**[兎]**

ウサギのコンフィのロティ (ル・マンジュ・トゥー)

**[兎]**

ウサギもも肉のコンフィ、バジルのポレンタ (シェ オリビエ)

**[ガチョウ・豚]**

ガチョウと豚のコンフィ、ソーセージ入り、  
白いんげんのかすレ (ブーケ・ド・フランス)

**[豚]**

豚肉のコンフィ (リオン) ピサンリのサラダ添え (ブーケ・ド・フランス)

**[豚]**

豚肩ロース肉のコンフィ、南瓜のピューレ、玉ねぎのキャラメリゼ (シェ オリビエ)

**[豚]**

豚肉のコンフィのパウンドケーキ (ナルカミ)

**[鶏]**

ローズマリー風味の鶏もも肉のコンフィ、燻製豚バラ肉の生パスタ (シェ オリビエ)

**[牛]**

牛タンのコンフィ、クリスティヨンレギューム (ナルカミ)

**[羊]**

仔羊骨付きあばら肉のコンフィ (ル・マンジュ・トゥー) 48

**[羊]**

仔羊肩肉のコンフィ アフリカスパイス風味 (オギノ)

**[魚介]**

鯛のコンフィ、卵白のソース (ル・マンジュ・トゥー)

**【魚介】**

鱈のコンフィ&レモンクリーム(ナルカミ)

**【魚介】**

サーモンの背肉のオリーブオイルのコンフィ、香味野菜添え(シェ オリビエ)

**【魚介】**

スモークサーモンのコンフィ レモンクリーム添え(オキノ)

**【魚介】**

ニース風野菜のプレステリーヌ ピストゥ風味の鮪のコンフィ添え  
タップナードソース(ブーケ・ド・フランス)

**【魚介】**

鰯のコンフィとジャガイモ、  
トリュフのブリック包み揚げ ポーチドエッグ添え(ブーケ・ド・フランス)

**【魚介】**

赤穂産アナゴのコンフィ すし見立て(ナルカミ)

**【野菜】**

筍のコンフィ、白魚のフリット添え(ブーケ・ド・フランス)

**【野菜】**

パースニップのコンフィ、グラタン仕立て(ル・マンジュ・トゥー)

**【野菜】**

トピナンプル(菊イモ)のコンフィとフォアグラのソテー(ブーケ・ド・フランス)

**【野菜】**

ちい苺のコンフィ 富山ヤリイカとの相(ナルカミ)

## 第2章 リエット

リエットに求められるなめらかさと素朴な食感

リエットの基本工程

## 基本のリエット

豚肉のリエット（ブーケ・ド・フランス）

サーモンのリエット（オギノ）

## リエットのバラエティ

### 【豚】

そば粉のガレットでロールした豚のリエット（シェ オリビエ）

### 【豚】

豚のリエットと夏野菜のバイエルディ（オギノ）

### 【猪】

イノシシのリエットのスパゲティ（ル・マンジュ・トゥー）

### 【豚】

豚のリエットのニース風サラダ仕立て（オギノ）

### 【鴨】

鴨のリエット（ル・マンジュ・トゥー）

### 【ガチョウ】

ガチョウのリエット（ブーケ・ド・フランス）

### 【鳩】

ハトのリエット ムース仕立てのジュネーヴルのアクセント（ナルカミ）

### 【魚介】

鯖のリエット、プリニス（シェ オリビエ）

### 【魚介】

富山湾鯖のリエット お抹茶風味（ナルカミ）

### 【魚介】

ゆず風味のサーモンのリエット、酸味を効かせたクリーム（シェ オリビエ）

**【魚介】**

イワシとフォワグラのリエット（オギノ）

**【魚介】**

ホタテのリエット炒飯（ル・マンジュ・トゥー）

**【魚介】**

穴子のリエット（ブーケ・ド・フランス）

**【魚介】**

白子のリエット&毛蟹&クーリ・ド・トマト（ナルカミ）

**【野菜】**

ナスのリエット（キャビア・ド・オーベルジーヌ）（ブーケ・ド・フランス）

**シェフと店紹介**