

## 【フレンチテクニック フォワグラ料理】目次

### 第1章 フォワグラ料理の基本

#### フォワグラの基礎知識

[私のフォワグラ考]

谷 昇 (ル・マンジュ・トゥー)

古賀純二 (シェ・イノ)

下村浩司 (エディション・コウジ・シモムラ)

荒井 昇 (オマーージュ)

川手寛康 (フロリレージュ)

輸入代理店別フォワグラ取扱商品一覧

#### 基本のフォワグラ料理

##### テリーヌ

フォアグラのテリーヌ プリオッシュ添え (ル・マンジュ・トゥー)

フォアグラのテリーヌ / 真空パック (ル・マンジュ・トゥー)

##### ポワレ

鴨フォアグラのポワレ プリオッシュのパンペルデュ イーストの香り (オマーージュ)

フォアグラのポワレ ピスタチオ風味 / 冷凍エスカロップ (オマーージュ)

##### ロティール

鴨のフォアグラのロティール (エディション・コウジ・シモムラ)

##### コンフィ

フォワグラのコンフィ (シェ・イノ)

##### ムース

ムース エ ムースリーヌ 5味の活用 (フロリレージュ)

## 第2章 フォアグラ料理のバラエティ

### アミューズ

- 鴨のフォアグラのエスキモー風 (オマーージュ)
- フォアグラとキャロットラペのサンドイッチ
  - クミンの香りのトマトコンカッセ (シェ・イノ)
- フォアグラのドゥミセックと乾燥野菜のジャルディニエール (フロリレージュ)
- 68 であたためた卵とレンズマメのサラダ
  - フォアグラのソテー添え ヴェルヌ仕立て (オマーージュ)
- 鳩のバヴァロア フォアグラのムース (ル・マンジュ・トゥー)
- ビーツのコンソメでおおったフォアグラのフラン (エディション・コウジ・シモムラ)
- フォアグラとミカンのコンフィチュール (フロリレージュ)

### 冷前菜

- フォアグラのガトー仕立て レモンのコンフィチュール入り (ル・マンジュ・トゥー)
- フォアグラのマルブレ、
  - ブラックイチジクとイチゴ添え (エディション・コウジ・シモムラ)
- 生ハム、鴨フォアグラ、ドライフルーツのルーロー仕立て (オマーージュ)
- コンソメジュレと野菜のマティニオン フォアグラのディスク (ル・マンジュ・トゥー)
- 鴨フォアグラのショーフロワ ワカモーレとポレンタ (オマーージュ)
- フォアグラのフラン 牡蠣のソルベ添え (オマーージュ)
- マグレとフォアグラの燻製、
  - プレスしたポワローとトリュフのピネグレット (シェ・イノ)
- 熟成豚とフォアグラのパロティーヌ、
  - さまざまなフルーツコンフィと共に (エディション・コウジ・シモムラ)

### 温野菜

- フォアグラのロワイヤル ロッシーニ仕立て (シェ・イノ)
- フォアグラのソテー
  - アンディーブのキャラメリゼ添え (エディション・コウジ・シモムラ)
- 鴨のフォアグラとセップ茸のヴルーテ (エディション・コウジ・シモムラ)
- フォアグラのポワレとトマトのデクリネゾン (フロリレージュ)
- フォアグラとメレンゲのコントラスト (フロリレージュ)
- フォアグラのちりめんキャベツ包み (シェ・イノ)
- フォアグラのベニエ (シェ・イノ)
- ジャガイモと黒トリュフ、フォアグラのマヨネーズ (フロリレージュ)

## スープ

スービーズ風スープ フォアグラ風味（ル・マンジュ・トゥー）  
フォアグラの香りのコンソメと丹波の和栗（フロリレージュ）

## 主菜

トルネード ロッシーニ（シェ・イノ）  
フォアグラムニエルときのこのソテー  
    ジュ・ド・ジャポンのムース（ル・マンジュ・トゥー）  
フォアグラのフリット 新のりのキャラメルとりんごのチャツネ（オマーージュ）  
フォアグラのグリエ キノコの焼きリゾット添え（エディション・コウジ・シモムラ）  
フォアグラのパエリヤ（オマーージュ）  
うさぎのラブル ポーピエット仕立て（ル・マンジュ・トゥー）  
コルヴェールのロースト フォアグラのプードル 下仁田葱（フロリレージュ）  
ベカスのサルミソース フォアグラとベカスのパテ添え（シェ・イノ）  
鶉のクルート 根菜添え（エディション・コウジ・シモムラ）  
ポテ（ル・マンジュ・トゥー）

## フォン、コンソメ、つけ合せなど

## シェフと店紹介