フランス料理 王道探究

目次

発刊によせて

はじめに

本書のルセットのこと

フランス料理の遺産を継承する

パテ・アンクルート

ペルドロのシャルトリューズ風

ベカスのビスク

ジビエのトゥルト

キジのスヴァロフ風

仔イノシシあばら肉のバロティーヌ

リ・ド・ヴォーと足赤エビと鶏のムースのテリーヌ

フォワグラとプラムのプレッセ

マハタのシャンパーニュ風味

牛ほほ肉のブフ・ブルギニョン風

仔イノシシのブランケット

ソースのこと

ブレス鶏のガランティーヌ仕立て、ソース・アルブフェラ

ヒラスズキのポワレ、デュグレレ風

マダイのア・ラ・ヴァプール、ソース・ブール・ブラン添え

クエのロティ、牡蠣のフローレンス風のイメージで

オコゼのファルシのロティ、スープ・ド・ポワソンのソース

コンソメのこと

ジビエのコンソメ

スープ・ド・ポワソン・クラリフィエ

クエのフロマージュ・ド・テット

オマールと足赤エビ、甲殻類のジュレ

季節感のこと

マダイのマリネ、和歌山産の柑橘いろいろ
サワラのフュメ・グリエ
リ・ド・ヴォーのムニエルとモリーユ茸のクリーム煮、ポルト酒風味
ホワイトアスパラガスのエテュヴェ、貝の香り
グリーンアスパラガスとウフモレ
クロダイのポワレ、アーティチョーク・バリゲールとともに
岩牡蠣のジュレ、シャルドネとライムの香り
黄ピーマンのムース
アワビのショソソ
グルヌイユのソテー、プロヴァンス風
ホタテのポワレ、根セロリのピュレと白トリュフ
フォワグラ卵、白トリュフ風味
キノコのリゾット、白トリュフ風味
マサバのマリネ、フランボワーズ風味
栗のスープ、カプチーノ仕立て
キノコのフリカッセ
白インゲン豆の冷製ポタージュ

キューイッソンのこと

仔牛の骨付き背肉のロティ
仔鳩のブロシエット風グリエ
仔羊鞍下肉のロティ、ペルシヤード仕立て
仔鴨のロティ、日本の柑橘風味
本州鹿の背肉のロティ
青首鴨のブレゼ、血入りソース
仔イノシシの骨付き背肉のロティ、スパイス風味
仔牛の腎臓のロティ、ソース・ロベール

これからの料理のこと

フォン、ソースなど基本要素のルセット
用語解説