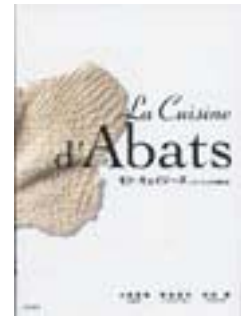


【モツ・キュージーヌ レストランの内臓料理】目次



第1章 内臓料理のおもしろさ

- 内臓料理にはメニュー全体を引き締める力がある「大西亭」
- 想像力を働かせながら構築していくおもしろさがある「ル・ブルギニオン」
- 内臓に満ちるエネルギーをストレートに表現したい「マルディグラ」

第2章 内臓の知識

- 内臓ミニ図鑑
- 牛の主な内臓
- 豚の主な内臓
- 鶏の主な内臓
- 野鳥の内臓を使う
- 仔牛の主な内臓、その他
- フォワグラ

第3章 フォワグラ、リ・ド・ヴォー

- フォワグラのテリーヌ
- フォワグラバーガー
- フォワグラのソテー
- リ・ド・ヴォーのパネ
- リ・ド・ヴォーのコンフィ
- 昔風リ・ド・ヴォー

第4章 トリップ、レバー

- トリップ・ア・ラ・モード
- アラブ風トリップの煮込み
- グラ=ドゥーブル
- ファジョイアーダ
- トリップのカツレツ
- トリップのカツレツ、ミル=フィユ仕立て
- 豚トリップを包んだちりめんキャベツのトマト煮込み
- 羊のトリップのミネストローネ
- 牛レバーのカルパッチョ
- 牛レバーのポワレ、タマネギ風味
- ガイエット
- 豚レバーのムニエル
- 鶏レバーのソテー、リヨン風
- 鶏レバーとトサカのリゾット

第5章 シャルキュトリー

- フロマージュ・ド・テートのソテー

豚頭のゼリー寄せ、ブリオッシュ包み
ハムのバセリ風味、ブルゴーニュ風
パテ・ド・カンパーニュ
砂肝のリエット
鶏レバーのムース
鶏レバーのテリーヌ
3種類のブータン（黒・白・クレオール）
ブータンのテリーヌ仕立て
アンデュイエット

第6章 砂肝、牛舌

牛舌のゼリー寄せ
牛舌のパネ
南仏風 牛舌の赤ワイン煮込み
砂肝のコンフィ
アッシ・パルマンティエ
砂肝のバリエーション

第7章 腎臓、腸

ギトニーパイ
腎臓のパイ、ブルーチーズ・ソース
ロニョナード
仔牛腎臓のリゾット
プロシエット
豚足と腎臓のパイ包みパテ
豚の腎臓のグリル、サラダ添え
豚子袋のソテー
腸のサラダ
大腸のミートソースグラタン

第8章 牛テール、豚足

牛テールのグリル
牛テールの赤ワイン煮込み
ブラックスープ
豚アキレス腱の煮込み
豚足のグリル
豚足の詰め物
豚足の煮込み、大根添え

第9章 ジビエ、その他

豚耳のカネロニ仕立て
心臓のロースト
豚セルヴェルのムニエル、ケイパーとブール・ノワゼットのソース
豚舌と豚ホホ肉の蒸し焼き
牛ハラミのステーキ

牛心臓のソーセージ仕立て
山バト内臓のパイ包み焼き
野生鹿レバーのソテー
野生鹿の心臓のソテー

第10章 さらに深く知る

意外と知らない内臓のこと

料理を始める前に
フォンやソースなど料理のベース
用語解説
索引