

リョウリヤステファンパンテルシェフの「ビーフンのガレット」



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：470kcal 🧂 塩分：1.6g

「リョウリヤステファンパンテル」ステファンパンテルシェフのレシピ

昆布と鰹だしでゆでたビーフンを丸くかたどってガレットに焼き上げます。表面はカリッ、中はフワッ...そんなビーフンの異なる食感が楽しく、和だしの旨みがほんのり広がるソースの滋味や、卵黄コンフィとの味重ねを。

【セルクル】底のない円形の型のこと。洋菓子はもとより料理にも活用できます。

使用商品

お米100% ビーフン [150g]

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。



材料 1人前（直径6.5cm×高さ1.5cmのセルクル1個分）

お米100%ビーフン：70g	【合わせだし】
ジロール茸：20g	昆布：10g
（フランス産きのこ）	宇田節：30g
にんにく（みじん切り）：適量	塩：適量
エシャロット：適量	【卵黄コンフィ】
イタリアンパセリ（みじん切り）：適量	卵黄：1個分
カラスミ：適量	菜種油：適量
バター：10g	【泡立てソース】
塩：適量	生クリーム：60ml
	牛乳：80ml

作り方

（1）

【合わせだし】

1.5ℓの水に昆布を加えひと晩、冷蔵庫で置く。翌日、鍋を中火にかけ、沸騰寸前で昆布を取り出す。そこに宗田節を加え強火にかけて2～3分煮た後、ペーパーなどで濾す。

【卵黄コンフィ】

菜種油に卵黄をそっと入れて湯煎にかける。65℃の温度帯をキープしたまま1時間煮る。

（2）

鍋に1の【合わせだし（750ml）】・塩（少々）を入れて沸騰させ、半分に折ったビーフンを入れて6分ゆでる。ゆでたあとはザルにあげて水切りをする（合わせだしは後で使用するので捨てないでください）。

（3）

セルクルの内側の側面とバットに菜種油（適量）を塗る。

（4）

油を塗ったセルクルに、ゆでたビーフンをごんもりと盛る。牛乳1ℓパック4本を乗せたバットの重しをのせ、冷蔵庫で2～3時間プレスする。

（5）

鉄板に菜種油（適量）を薄く敷き、4のビーフンを置く。蓋をして弱～中火で13分蒸し焼きにする。

（6）

ビーフンの端が立ってきたら、中火で15分ふたをしてさらに蒸し焼きにする。仕上がりの目安は、ビーフンの上部が尖り、底には焼き色がついた状態。

（7）

ビーフンの底面にバターを当て香り付けをする。セルクルを外しバットなどに移す。

（8）

フライパンに菜種油（適量）を入れて中火にかけ、食べやすい大きさにカットしたジロール茸を加えて炒める。しんなりしてきたら、にんにく・エシャロット・バター（小さじ1/2）を加えて香り付けをし、塩で味を調える。火を止めてイタリアンパセリを散らす。

（9）

【泡立てソース】

2のだし（300ml）を小鍋に移して約10分中火にかける。生クリームと牛乳を加え弱火で5分加熱。熱いまハンドミキサーで攪拌する。

（10）

器に7のビーフンを盛り、その上に【卵黄コンフィ】をのせる。そのまわりに8を添え、カラスミを削りかける。9の【泡立てソース】をあしらひ完成。