

ほたてのブリュレとじゃが芋のムース (アスパラを添えて)

材料

ほたて	4個
じゃが芋（インカのめざめ使用）	2個
アスパラ	2本

調味料

グラニュー糖	小さじ4杯程度
牛乳	50ml程度
生クリーム	50ml程度
レモン汁	少々
砂糖	少々
ゼラチン	5g程度
バター	少々
薄口醤油	少々

作り方

※②、③、④を事前に作成し、①は盛り付ける直前に作成してください。

① 「ほたてのブリュレ」

フライパンでほたての両面が白くなる程度炒めた後、縦3等分にカットし、ほたて1個に対し小さじ1杯程度のグラニュー糖を乗せ、写真のようにバーナーで炙ります。



② 「じゃが芋のムース」

じゃが芋を少量の塩を入れたお湯でポイルし、牛乳と一緒にミキサーにかけます。その後、裏ごしをおこない、ホイップした生クリーム、レモン汁、砂糖を混ぜ合わせます。お湯で溶かしたゼラチン（約半分）を入れ、さらに混ぜて冷蔵庫で1時間ほど冷やし、固めのクリーム状にします。

③ 「バター醤油のジュレ・醤油のジュレ」

フライパンでバターを溶かし、薄口醤油を入れて混ぜ、ゼラチン（1／4程度）を入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やしゼリー状にします。（バター醤油のジュレ）

薄口醤油にお湯で溶かしたゼラチン（1／4程度）を入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やしゼリー状にします。（醤油のジュレ）

ゼリー状になったら各々フォークを使ってほぐします。



ほぐした後の写真です。
左：バター醤油のジュレ
右：醤油のジュレ

④ 「ポイルアスパラ」

アスパラの根元を切り、根元側の皮を剥きます。少量の塩を入れたお湯で1分ほどポイルした後、冷水で冷やします。（少し固めにポイルします。）

冷やしたアスパラを2等分かつ斜めに切ります。

⑤ 盛り付け手順です。

③のジュレを円形に盛り飾り、①を盛り付け、②はスプーンを使用してクネル型に盛り付け、最後に④を添えて完成です。

※ジュレの形状を維持させるため、皿は冷やしておく方が良いです。