

福地鶏たまご料理レシピ



福地鶏

&



福地鶏推進協議会会員でもあるレストランジャルダン 黒味シェフの家庭でもできる福地鶏たまごを使った料理レシピを紹介します。
ぜひ、トライしてみてください。





レストランジャルダン黒味シェフの福地鶏たまごを使った料理レシピ



福地鶏

1 トリュフ入りオムレツ ソースペリゲー
Omelette aux truffes sause périgéoux



トリュフ入りオムレツ 1人前 分量

| | | |
|--------|-------|-----|
| 福地鶏たまご | 全卵 | 3個 |
| | 卵黄 | 1個 |
| 生クリーム | | 30g |
| バター | | 15g |
| 越前の塩 | | 適量 |
| 胡椒 | | 適量 |
| トリュフ | みじん切り | 5g |
| トリュフ | スライス | 5枚 |

トリュフ入りマデラソース

4人前 分量

| | |
|--------|----------|
| マデラ酒 | 75g |
| フォンドボー | 100g |
| トリュフ | みじん切り 6g |

- 1 地鶏たまごの全卵3個分に卵黄1個分を加え、生クリーム、トリュフのみじん切りを入れ泡立て器でほぐし、塩・胡椒で味を調える。調整に牛乳を加えるとよい。
- 2 フライパンを熱し、バターを溶かす。
- 3 バターが焦げないうちに卵を入れオムレツにする。
- 4 ペリゲーソース(トリュフ入りマデラソース)を敷いた皿にオムレツを盛る。

- 1 マデラ酒を3分の1の分量になるまで煮詰める。
- 2 フォンドボー100gを加え更に3分の2の分量になるまで煮詰める。
- 3 トリュフのみじん切を加えて、塩・胡椒で味を調べてから、コーンスターチで軽く濃度を付ける。

2 ポーチドエッグの地場野菜のラタトゥイユ Oeuf poché aux ratouille



ポーチドエッグの地場産のラタトゥイユ 4人前 分量

| ポーチドエッグの地場産のラタトゥイユ 4人前 分量 | | ポーチドエッグ 4人前 分量 | |
|---------------------------|-------------------------------|--|------|
| 玉葱 | 1/2個 | 福地鶏たまご | 4個 |
| ズッキーニ | 2本 | お湯 | 2L |
| ナス | 4本 | 酢 | 20ml |
| パプリカ (赤・黄) | 各1個 | 塩 | 5g |
| 越のルビー | 4個 | | |
| トマトペースト | 大さじ1 | 1 鍋にお湯を沸かす。 | |
| 越のルビーのトマトジュース | 適量 | たまごの高さ1.5倍にかかるが目安です。 | |
| ニンニク | 1片 | 2 沸騰したら酢と塩を加え、軽くひと混ぜする。 | |
| オリーブオイル | 大さじ2 | 3 鍋底から少しぼこぼこ泡が湧き上がってくるの確認したら、静かにたまごを割り入れる。 | |
| 塩 | 適量 | 4 そのままの湯加減でだいたい3分ほどで火を止め、たまごを氷水にとり完成。 | |
| 胡椒 | 適量 | | |
| 1 | パプリカを焼いて皮をむく。 | | |
| 2 | 野菜は約4cm×1.5cmに切る。 | | |
| 3 | トマトは湯むきして、粗切りにする。 | | |
| 4 | オリーブオイルに潰したにんにくを入れ、火にかけ香りを出す。 | | |
| 5 | 野菜を順にソテーして、軽く煮込む。 | | |
| 6 | 仕上げにバジルとEVオリーブオイルを加え、味を調える。 | | |
| | | ←こちらで作ったラタトゥイユを皿に80g入れ、その上にポーチドエッグを載る。軽く塩を振り、バジルの葉を添え、EVオリーブオイルをかけて完成！ | |

3 たまごの殻に詰めたスクランブルエッグのキャビア添え Oeuf poule au caviar



たまごの殻に詰めたスクランブルエッグのキャビア添え 4人前

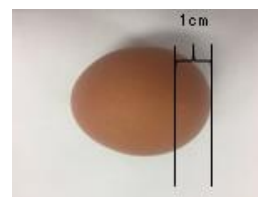
| | | | |
|-------------|-------|-----------------------|--------|
| 新鮮な福地鶏たまご | 4個 | 濃い生クリーム | 大さじ1杯弱 |
| 玉葱みじん切り | 20g | キャビア | 適量 |
| 浅葱小口切 | 小さじ1杯 | 付け合わせ | |
| バター軟らかくしたもの | 10g | ムイエット | |
| 塩 | 少々 | (パンをバトネ形に切りバターで揚げたもの) | |
| 胡椒 | 少々 | 又はトースト | |

- 1 たまごの殻の尖っていない頭頂から1cm位を卵切器（エッグシェルカッター）とペティナイフで切り、中身をボールに出して泡立て器でかき混ぜる。
- 2 溶いたたまごをシノワで濾す。
- 3 鍋でバターを溶かし弱火にかけ、徐々に火を強め65度以上に成らない様に泡立て器でかき混ぜながら軽いクリーム状に仕上げる。
- 4 火から下してかき混ぜながら塩、胡椒で味を調える。生クリームと玉葱みじん切、浅葱を加えて仕上げる。
- 5 殻はきれいに洗い水分を拭き取ったところに4で仕上げたスクランブルを詰め、キャビアを添えエッグスタンドに乗せる。
- 6 ムイエットまたはトーストを添えて出来上がりです。

黒味シェフから

※この料理は温製でも冷製でもおいしい料理です。

キャビアの代わりにランプフィッシュの卵やとんぶり（ほうき草の実）でも良いです。



4 椎茸入りオムレツ、干し椎茸入りマデラソース
Omelette aux cépe du japon



椎茸入りオムレツ 1人前 分量

| | | |
|----------|----|------|
| 福地鶏たまご | 全卵 | 3個 |
| | 卵黄 | 1個 |
| 生クリーム | | 30 g |
| バター | | 15 g |
| 越前の塩 | | 適量 |
| 胡椒 | | 適量 |
| ブランデー | | 5 g |
| 椎茸 大きなもの | | 1枚 |

- 1 生の椎茸を5ミリ角に切り、バターでソテーした後ブランデーで香り付けをする。
- 2 肉厚の大きい椎茸をスライスし、バターソテーをした後、塩胡椒を振り保温をしておく。
- 3 地鶏たまごの全卵3個分に卵黄1個分を加え、生クリーム、1の椎茸のソテーを入れ泡立て器でほぐし、塩・胡椒で味を調える。
- 4 フライパンを熱し、バターを溶かす。
- 5 バターが焦げないうちに卵を入れオムレツにする。
- 6 皿にオムレツを盛りつけ、2の椎茸のスライスを乗せる。
- 7 干し椎茸入りマデラソースをかけて出来上がり。

干しシイタケ入りマデラソース
4人前 分量

| | |
|------------------|-------|
| マデラ酒 | 75 g |
| フォンドボー | 100 g |
| 干し椎茸(戻したもの) b | 10 g |
| 干し椎茸の戻し汁(煮詰めたもの) | 適量 |
| 塩 | 適量 |
| 胡椒 | 適量 |

- 1 マデラ酒を3分の1の分量になるまで煮詰める。
- 2 フォンドボー100gを加え、更に3分の2の分量になるまで煮詰める。
- 3 干し椎茸の戻し汁を煮詰め加えて、塩・胡椒で味を調える。
- 4 干し椎茸の戻したものはみじん切りにし、ソースを加える。