



レシピ集15 by Patrice Julien

ハーブブレッド
若鶏のオーブン焼き
ハンバーグ

-
-
-
-
-



*ハーブブレッド

ingrédients 4人分

強力粉 250 g

塩 5 g

ドライイースト 5 g

フレッシュローズマリー 10 g

水 150 cc

recette

- 1 強力粉に水150ccを加え、よく捏ねる。生地が耳たぶくらいの柔らかさになったら、丸くまとめ、ボールに入れラップをかけ、約1時間寝かせる。
- 2 寝かせた生地に、塩、イースト、みじん切りにしたローズマリーを加えてよく捏ね、ボールに入れラップをし、2～3倍の大きさになるまで発酵させる（1時間程度。冬場はもう少し時間がかかる）。
- 3 オリーブ油を塗ったダッチオーブンに、大きさを整えた**2**の生地を入れ、ダッチオーブンの7～8分目の高さまで発酵させる（40分～1時間程度。季節によって異なる）。
- 4 生地の表面に細長く切り込みを入れ、ダッチオーブンに蓋をし、グリルに入れる。
- 5 グリルを点火し、オーブン調理モードを選択する。タイマーを20分に設定する。消火後はそのままグリルの中で40分休ませる。
- 6 焼きあがったパンをダッチオーブンから取り出し、網にのせて冷ます。

[トップへ戻る](#)



★若鶏のオーブン焼き

ingrédients 4人分

鶏のもも 2枚
ベーコン 100 g
タマネギ 200 g
ニンニク 5片
ジャガイモ 200 g
タイム(葉のみ) 大さじ1杯
塩 小さじ2杯
オリーブ油 大さじ5杯
胡椒、塩

recette

- 1 鶏肉につぶしたニンニク1片、塩小さじ1、タイム大さじ1/2、オリーブ油大さじ1、胡椒適量をよくすりこみ、1時間ほど置く。
- 2 1を丸めるようにして形を整え、たこ糸をかけ、フライパンで表面を軽く焼き固める。
- 3 4cm角に切ったジャガイモ、薄切りにしたタマネギ、タイム大さじ1/2、薄切りにしたベーコン、残りのニンニク、塩小さじ1、胡椒適量、オリーブ油大さじ2をボールで良く混ぜる。
- 4 ダッチオーブンに鶏肉を入れ、3を上にかぶす(鍋の縁ギリギリまで材料をいれないのがポイント。上から3cmくらいスペースを残しておくで全体に均一に火が通る)。
- 5 4にオリーブ油大さじ2杯、水30 cc、胡椒を加える。
- 6 5をグリルに入れ点火、オーブン調理モードを選択する。タイマーを20分に設定する。

[トップへ戻る](#)



*ハンバーグ

ingrédients 4人分

ひき肉(豚と牛の合びき) 350 g
タマネギ 100 g
パセリ 大さじ2(みじん切り)
ニンニク 2片
バター 30 g
カマンベール 50 g
シメジ 300 g
塩 小さじ2杯
胡椒

recette

- 1 ひき肉、みじん切りにしたタマネギ(50g)とニンニク、パセリ大さじ1、塩小さじ1、胡椒適量を混ぜ合わせ、4等分し、小判型に整える。
- 2 フライパンを熱し、油をひかずに1の両面を強火でさっと焼き固め、取り出しておく。
- 3 ダッチオーブンを熱し、バターを加え、みじん切りしたタマネギ(残りの50g分)、小分けしたシメジ、残りのパセリ、塩小さじ1、胡椒適量を加えタマネギが透き通るまでよく炒める。
- 4 3の上に成形したハンバーグのタネを乗せ、蓋をして、グリルに入れる。グリルを点火し、オーブン調理モードを選択する。タイマーを8分に設定する。その後グリルの中で8分休ませる。
- 5 ダッチオーブンをグリルから取り出し、蓋を外して、スライスしたカマンベールを各々のハンバーグに1枚ずつ載せる。再び蓋をし、チーズが溶けるまで5分程度放置する。

[トップへ戻る](#)