

# Caille farcie au porto

うずらの詰め物: ポルト酒風味

Top trading

1. (うずらのツボ抜き)



\* 鉋+竹串を使う

2



\* さばく

<アリス>

3. (アリス・パイラン)



\* 鶏卵・1-コン・バター・フランパ

4. (=合シ. 刻む)



\* エシャロット・シホ

5. (アワ・グラ)



\* ソー・1cm厚

6. (アリスを混ぜる)



\* あんぱん 1/2  
\* 生クリーム

7. (アリスを詰める)



\* 絞り袋

8. (アリス)



\* 縛る

9



\* 焼色がつく

10. オブ>↑



\* 200℃ → 12分

11. ジュを使う



\* ガラス・ミルク

12



\* フォト・リタ

13. (蒸す)



\* 30分蒸す

14. (=17)



\* 蒸す

15. (=2位位)



\* 赤ワイン酢  
パルメゾ

16. (茹きコン)



\* ポルト酒

17. (茹きコン)



\* 塩ゆき  
バター

18



\* エシャロット  
うずら

oys de caille au porto

Caille farcie



choux de Bruxelles au beurre

Topinambour confit au porto

4:40