

Grenadin de veau grillé à la moutarde

- TOP TRADING -
 子牛と肉のグリル、マヨネーズ風味

1. (子牛の肉)

※下処理

2. (dénervé)

※筋をむく

3. (grenadin)

※クルタダに切る

4. (mariner)

※ローズマリー、オリーブオイル、パプリカを絡める

5. 焼く (グリル)

※新南島産パプリカ

6. 木枠に盛り付ける

※160°C 1h 30min
→ 30min 休ませる

7. (ソース)

※サツマイモ、牛乳、バター、ドラッグ

8. (ソース)

↑↑↑
※マヨネーズ、白ワイン、煮詰める

9. (ソース)

↑↑↑
※カスタード、煮詰める

10. (ソース)

↑↑↑
※小麦粉、水、バター

11. (ソース)

↑↑↑
※黒ラッパ、塩、水、胡椒

12. (ソース)

↑↑↑
※梅干し、水、胡椒

13. (ソース)

↑↑↑
※揚げ粉

14. (ソース)

↑↑↑
※生クリーム、砂糖

15.

↑↑↑
※揚げ粉、サツマイモ、カスタード

16. (子牛の肉)

↑↑↑
※格子模様に焼く

17.

↑↑↑
※生クリーム、ローズマリーを絡める

18. (盛り付け)

Grenadin de veau grillé

romarin
 jambon cru
 selvatica
 champignons sautés
 purée de Patate douce
 sauce madière à la moutarde