

辻調ごちそうクッキング 若鶏のロースト

調理:辻調理師専門学校 西洋料理 教授 野口 直樹

若鶏のロースト

<材料(4人分)>

- 若鶏(内臓抜き 1.5kgのもの)..... 1羽
- 澄ましバター
- ジュ・ド・ロティ
- 玉ねぎ..... 30g
- にんじん..... 30g
- セロリ..... 30g
- にんにく(皮つき)..... 1片
- 白ワイン..... 100ml
- フォン・ド・ヴォライユ..... 250ml
- ブーケ・ガルニ..... 1束
- バター(モンテ用)..... 10g
- じゃがいも..... 300g
- 揚げ油
- クレソン..... 1束
- 塩、こしょう
- マスタード

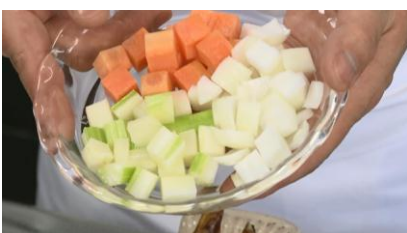
ブーケ・ガルニは、パセリの茎1本、タイム1枝、ローリエ1/2枚をポロねぎの緑の部分で包む(ポロねぎがなければ糸で束ねるだけでもよい)。



<作り方>

●野菜を切る

1. ジュ・ド・ロティ用の玉ねぎ、にんじん、セロリは約1cm角に切る。にんにくはたたいてつぶす。



●鶏の下処理をし、糸で縫って形を整える

1. 若鶏の首づるを切り落とし、フルシェット（首のつけ根の骨）を取り除く。手羽は爪を切り落とす。足は足先を切り落とし、筋を取る。足先の爪を切り落とす。



2. 腹の中に塩、こしょうをする。



3. 糸で縫って形を整える。



●鶏を焼く

1. 鶏の表面に塩、こしょうをする。



2. グラタン皿に鶏と下処理で出た首づる、足先などを入れる。



3. 鶏に澄ましバターを塗り、220℃のオーブンで40分～45分焼く。表面の乾燥を防ぎ、むらなく焼き色をつけるために、10分に1回焼き油をかける。



4. 焼き上がる10分前に、ジュ・ド・ロティ用の香味野菜とにんにくを加える。



5. 鶏に火が通ったら取り出し、温かいところで休ませる。



●ジュ・ド・ロティを作る

1. 鶏を焼いたグラタン皿を火にかけ、シュックをグラタン皿にこびりつかせる。



2. 余分な脂を捨て、白ワインでデグラッセし、煮詰めてアルコール分を飛ばす。



3. フォン・ド・ヴォライユを注ぎ、鍋に移して火にかける。沸騰したらエキユメリ、ブーケ・ガルニを加え、軽く煮詰める。



4. 目の細かいシノワで漉し、ひと煮立ちさせてバターでモンテする。塩、こしょうで味を調える。



●ポム・アリユメットを作る

1. じゃがいもを切り口が3mm角、6~7cm長さの細い棒状（アリユメット）に切る。



2. 水にさらしてでんぷん質をよく洗い流し、水気を十分にふき取る。



3. 170~180℃の油で色よくカリッと揚げる。揚げはじめは泡がたくさん出てくる。泡が減ってきたら中までほぼ火が通っている。



4. 油を切り、熱いうちに塩をする。

●盛りつける

1. 鶏の糸をはずし、胸肉ともも肉に切り分ける。



2. 皿に盛り、ポム・アリュメットとマスタードを添え、ジュ・ド・ロティをかけ、クレソンを飾る。

