

料理名 干柿と鶏のテリーヌ

【提案者コメント】

干柿を使いましたが、ドライフルーツならば変える事もできるし、ナッツ系なら何をトッピングしても良いと思います。
 地産地消は大切なことですが、購買範囲が限られていたり、高価なイメージで安価なものに手がいきがち。それでも手に入れたいという気持ちにさせる宣伝が必要だと思えます。



作り方

1. 鶏モモ肉の皮を取り除き、1 cm角に切る。
2. 干柿をサイの目に切り、玉ネギはサイコロに切る。
3. パン粉を牛乳でふやかす。
4. 鶏ひき肉、レバー、塩、玉ネギ、おろしニンニクをミキサーにしっかりかける。
5. パン粉、とき卵、ブランデー、黒こしょう、ナツメグを入れてミキサーにかける。
6. 鶏モモ、ピスタチオ、干し柿を入れて軽くミキサーにかける。(混ぜる程度)
7. パウンドケーキ型にクッキングシートを敷き、流し込み、空気を抜く。
8. ローリエをのせ、180°で、25~30分オーブンにかける。
9. 余熱で10~20分置く。

材料 4人分

| | | |
|---------|-----|-----|
| 信州福美鶏 | 200 | g |
| 鶏レバー | 30 | g |
| 鶏ひき肉 | 80 | g |
| 干柿 | 3 | 個 |
| ピスタチオ | 20 | g |
| 玉ネギ | 30 | g |
| パン粉 | 10 | g |
| 牛乳 | 50 | cc |
| 卵 | 1/2 | 個 |
| 塩 | 2 | 小さじ |
| おろしニンニク | 1/3 | 小さじ |
| ブランデー | 1 | 小さじ |
| ナツメグ | 少々 | |
| 黒こしょう | 少々 | |
| ローリエ | 2 | 枚 |