

Confit d' agneau et pastia  
 ロゼール産仔羊(アニーロゼール)のコンフィとパスティア

■フォン・ダニョー(仔羊フォン)

	仔羊の骨	3kg
A	玉ねぎ	360g
	人参	240g
	セロリ	60g
	エシャロット	100g
	にんにく	140g
	トマト(完熟)	100g
	ブイヨン	3ℓ

- ① 仔羊の骨は 180℃のオーブンで焼き目がつくまで焼く。(20~30分)
- ② 【A】のミルポア(香味野菜)をオリーブオイルで炒め、①の骨、トマト、ブイヨン(ひたひた)を加える。しっかりとエキユメ(灰汁取り)をして香りが出るまで煮込む(約1時間30分)。目の細かいシノワ(濾し器)で濾す。



■仔羊のコンフィ

	仔羊(骨付き腿肉、肩肉)	2kg
アセゾネ塩	クリスマス島の塩	85g
	白胡椒	20g
	ナツメグ	10g
	フォン・ダニョー	2ℓ
	にんにく	6片
	エシャロット	6ケ
	トマト(2cm角)	10ケ
B	コリアンダーホール	30粒
	クミンホール	2g
	スターアニス	4ケ
	タイム	4本
	ローリエ	3枚
	ローズマリー	4本
	オリーブオイル	適量

- ① 腿肉は骨付のままを使用。1kgに対して17gのアセゾネ(塩・胡椒で調味)をし、一晩浸透させる。
- ② 【B】のエピス(スパイス)、香草はオーブンで香りを出しておく。
- ③ 腿肉、肩肉をこんがりとお脂分をかけながら(アロゼ)焼く。



- ④ にんにくを炒め、香りが出たら、エシャロットを加える。前足、後足、フォン・ダニョー、トマト、(③)のエピスを加える。140度オーブンに入れ芯温80℃のコンフィにする。(1時間30分~2時間)オーブンから取り出し、一晩そのまま冷ます。
- ⑤ 骨からはずした腿肉をカット(100g)しキャセロールに入れ、①を濾したジュ・ダニョーと一緒にアロゼしながらオーブンで表面に焼き色を付ける。(約15分)ラケ(照りが出るよう)に仕上げる。

■仔羊ロース肉の低温コンフィ、緑パン粉

仔羊ロース肉	100g
タイム	1 枝
ローズマリー	1 枝
オリーブオイル	30g
生パン粉	20g
イタリアンパセリ(みじん切り)	5g
マイユ デイジョンマスタード	小匙 1

- ① 生パン粉、イタリアンパセリをロボクーブもしくはミルミキサーでよく回し、冷蔵庫で1日乾かす。
- ② ロース肉は冷蔵庫より取り出しておく。(常温 30分~1時間)アセツネし、10分ほど休ませる。タイム、ローズマリー、オリーブオイルと真空パックに入れ、56℃の低温調理で1時間、火を入れる。
- ③ 真空パックから取り出し、表面に焼き色を付け、デイジョンマスタード、緑パン粉を付け、表面を軽く炙る。

■パスティア

	パートフィロ	
C	コンフィにした肩肉をほぐす	150g
	トマトコンカッセ	30g
	塩レモンの皮	13g
	バジル	適量
	マスカルポーネ	12g
	クリスマス島の塩、胡椒	適量

- ① 【C】の材料を混ぜ合わせ、パートフィロに包む。
- ② フライパンにオリーブオイルを温め、①を焼き上げる。

→ (レモン 3ヶ、クリスマス島の塩 50g)  
 レモンを絞り、塩で揉み 2週間おいておく。

■クスクスエスプーマ

	玉ねぎ	1/2 ヶ
	クールジェット(ズッキーニ)	1 本
	赤パプリカ	1/2 ヶ
	にんじん	1/2 本
D	トマトコンサントレ (トマトペースト)	40g
	クスクスエピス	5g
	生クリーム	200g
	牛乳	100g
	マスカルポーネ	50g

- ① 玉ねぎ、クールジェット、赤パプリカ、にんじんは1cm角に切る。
- ② 鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎをスユエ(水分が出るように炒める)する。さらに、クールジェットと赤パプリカ、ニンジンにスユエする。
- ③ 【D】の材料を加えて柔らかくなるまで煮る。(5~7分)
- ④ ミキサーにかけて濾し、味をととのえ、エスプーマにする。

■スムール

クスクス	50g
オリーブオイル	15cc
お湯	50cc
バター	10g
クリスマス島の塩、胡椒	少々
とうもろこし(粒)	15g

- ① ボールにクスクス、塩、胡椒、オリーブオイルを入れ混ぜ合わせる。
- ② お湯を加えてラップをして、10分ほどおいておく。
- ③ バター、とうもろこしを加えダマをほぐし塩、胡椒で味をととのえる。

■クスクスエピス

ピマンデスプレット P (エスプレット産赤唐辛子)	6g
コリアンダー P	7g
キャラウェイ P	5g
クミン P	7g
ブラック ペッパー P	2g
ジンジャー P	2g
ニンニク P	2g
ターメリック P	3g
パプリカP	5g

※P=粉末

■ソース

ジュ・ダニョー	100cc
バター(無塩)	6g
とうもろこし(粒)	50g
クミンパウダー	小匙 1/2
くず粉	適量

- ① ジュ・ダニョーを沸かし、くず粉で濃度をつける。
- ② アシェ(みじん切り)にしたとうもろこしを入れて煎じる。(5~10分)
- ③ バター、クミンを入れ、くず粉で濃度をつけて濾し、味をととのえる。

■バジルオイル

バジル	90g
パセリ	10g
オリーブオイル	300cc

- ① バジル、パセリを半量は茹で、半量は生で使用する。
- ② 60℃に温めたオリーブオイルとミキサーにかける。(3分)
- ③ リードペーパーなどで濾す。

■付け合せ

- 「ニイクラファーム」のハーブサラダ(クレソン、エストラゴン、オレガノ、バジル)
- 焼きカブ

■盛り付け

- ピマンデスプレットを皿にふりかけ、スモールをひき、上にロース肉をのせる。
- ラケにした腿肉コンフィとパスティアをのせ、ハーブのサラダを飾る。
- クスクスエスプーマ、バジルオイル、ソースをかける。



<川島 孝シェフ プロフィール>

- 1967 群馬県桐生市に生まれる
- 1987 群馬調理師専門学校卒業後、プリオパレスに入社、料理の基礎を学ぶ。
- 1989 『ラ・ロシェル』渋谷オープニングスタッフとして入社し、坂井宏行と出会う。
- 1999 『ラ・ロシェル南青山』オープンと同時に副料理長に就任
- 2005 3年に渡り、フランスで修業  
フランス南西部にある『L'Aubergade』では オーナーシェフ ミッシェルトラム氏の下、料理に対する自由な発想や五感に響く料理に感銘をうける
- 2008 帰国後、『ラ・ロシェル渋谷本店』副料理長に就任
- 2010 『ラ・ロシェル山王』料理長に就任
- 2017 総料理長に就任
- 2020 群馬県桐生市ふるさと大使に就任ラ・ロシェル

『ラ・ロシェル』 <https://www.la-rochelle.co.jp/>

