



## 黒胡椒でスモークしたF1X

材料(1.5人前)

F1Xのコントルファイル	17cm×17cm×4cm	赤ワインビネガーのコンフィ	
デジヨンマスタード	適量	ブティシエフ	200g
黒胡椒のエクラゼ	適量	グラニュー糖	70g
レフォルラペ	1本	黒粒胡椒	10g
グラニュー糖	適量	ブティシエフ	70cc
リンゴ酢	適量	コーンスターチ	適量
牛脂のクロッカカン	一人10個	Aの材料を60ccまで煮詰め、熱く炒った黒粒胡椒を加え香りを移す。粗熱がとれたら生ワインビネガーを加え、常温に冷ましたら黒胡椒を漉す。コーンスターチでリエする。	
ジャガイモのデ(四角く切ったもの)	一人20粒		
クレソン	一人3枚		
調理道具	鉄のフライパン(薄手)		

- ① 砕いた黒粒胡椒を網で漉し、細かい胡椒は取り除いておく。
- ② レフォルラペは粗めの卸し金で摺り下ろし、グラニュー糖とリンゴ酢をふりかけ、包丁の背で叩き辛みを出す。
- ③ 牛ロースを寸法に切り、マスタードを刷毛でたっぷり塗る。
- ④ ③に①をまんべんなく貼り付け、アルミホイルでピチッと包む。
- ⑤ 鉄のフライパンを熱く熱し④を6面、各1分間ずつ焼き付ける。
- ⑥ 芯温を50℃に保ちながら熱成とルポゼを繰り返し焼き上げる。(約2時間) 牛脂を2cm角に切り、リソレして牛脂のクロッカカンを作り、塩を振る。じゃが芋はカリッとフリチュールし、牛脂クロッカカンとガルニチュールとして散らす。
- ⑦ 盛り付け時、まわりの黒粒胡椒はきれいに取り除き、一人厚さ5〜6mmに切り分ける。皿にヴィネーグルコンフィでラインを引き、牛肉を盛り付け、フルールドセルを振る。レフォルラペとクレソンを添えて供する。