

きょうのカリフォルニアプルーンレシピ

ブランデーソースがけカリフォルニアプルーンとチキンのシュブレードム



材料 4人分

薄切りベーコン	2枚	タイム	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1~2	ディジョンマスタード	大さじ2
鶏胸肉	160g 4枚	カリフォルニアプルーン	150g
塩	大さじ1	タラゴン	大さじ1
挽きたてのブラックペッパー	大さじ1/2	ブランデー	50ml
エシャロット	6個	生クリーム	285ml
ローズマリー	大さじ1	ウスターソース	適宜

いつもの鶏胸肉を、いつもとは違う調理で。
鶏肉の旨味に香味野菜とハーブを加えて、
ブランデーで香り高く仕上げたクリームソースが
黄金色の輝きを放つゴージャスな一品です。
プルーン本来の肉厚で芳醇な甘さと果実味が
ディジョンマスタードのまろやかな辛みと
混ざり合う、特別な日にもピッタリのレシピです。

作り方はコチラ

