

ガランティーヌ ～鶏肉の冷製オードブル～



材料 3人分

カリフォルニアプルーン	3個	キャトルエピス	少々
鶏もも肉	1枚	塩	小さじ1/4
鶏ひき肉	適量	こしょう	少々
ピスタチオ	20g	バルサミコ酢	50ml
パセリ	大さじ1	ガランティーヌの肉汁	50ml
卵	1/2個		

熟したカリフォルニアプルーンの旨味に、
ナッツの触感がアクセントのひとつに。
フランス料理のガランティーヌは詰め込む
具材によって、味わいのみならず、
切った断面の表情までがらりと変わるので、
場面に合わせてアレンジするのもおすすめ。

プ活 はじめよう。

詳しい調理方法や
プルーンを使った
他のレシピはこちら

