

Volaille farcis et rotie

「詰め物をしたローストチキン」



(4人分) 丸鶏一羽 1 kg~1.2 kg

*詰め物 さつま芋 1/2 本 200g 栗 4 個 塩・コショウ適量

*ロースト用香味野菜・ハーブ 玉ねぎ 1 個 にんじん 1 本 セロリ 1/4 本 マッシュルーム 2 個
にんにく 1 片 タイム・ローリエ・ローズマリー 塩・コショウ・バター適量

1. 丸鶏は首の後ろから首に沿って首皮に包丁を入れ、首皮を残して首骨を元より切り取り、胸のV型小骨を取り、腹の中をきれいにする。手羽先の棘部を切り落とす。
2. ロースト用野菜のにんにくは小さめに切り、その他はそれぞれ 1.5 センチ程に切る。
3. 詰め物用さつま芋はアルミホイルを巻きオーブンでローストし、粗熱をとりカットする。栗はオーブンでローストし皮と渋皮を取る。
4. 3をボールに入れ、塩・コショウで味を調える。
5. 4を1の鶏の腹の中に詰め、形を整え糸で縛り、中の具が出ないように串(楊枝)で閉じる。
6. オーブン用バットにバターを塗り、全面に塩・コショウした5を載せ、200℃に熱したオーブンに入れる。
7. 10分程焼いたら、2の野菜とハーブを加え、塩・コショウし、鶏にバターを塗り、再びオーブンに入れる。
8. たまに野菜をかき混ぜ、焼き汁をかけながら、香ばしくきつね色に焼き上がるよう、鶏の大きさにもよるが1時間程ローストする。
9. 鶏肉と野菜に火が入ったらオーブンから取り出し、温かい所で十分に休ませる。
10. ローストした鶏の糸と串を外し、両手羽先を関節で切り離し、両腿肉を胴の関節部分から切り離す。
両胸肉は胸骨に沿って切れ目を入れ、手羽元を付けた状態で胴体から切り離す。
11. 10の腿肉の関節に包丁を入れ切り分け、胸肉も切り分け、肉の内側に塩をふる。
12. 皿に腹の中の詰め物と9のロースト野菜、11を盛り付ける。

MEMO

今年もアカデミーの“とり”は丸鶏ローストで幕! 家族みんなで、気の合う同志で、部位ごと豪快にいかがでしょうか。クリスマスや年末パーティーに相応しいおもてなし、是非お楽しみください。

本年も皆様、最後までありがとうございました。



第 100 回 西洋料理アカデミー 6/12 December '22 Barcelona

Volaille Garcia et potes
「詰め物をしたローストチキン」

鶏 1羽 1kg-1.2kg 15分 200℃
 鶏 4羽 2kg-2.5kg 30分 200℃
 鶏 8羽 4kg-5kg 45分 200℃
 鶏 12羽 6kg-7kg 1時間 200℃

鶏から皮に沿って首筋に包丁を入る。皮を剥いて首筋を元より取り去る。手羽先の棘部を切り落とす。
 野菜のみにくは小さめに切り、その他はそれぞれ 1.5センチ程の肉の厚さにはアルミホイルを巻きオープンでローストし、乾燥をとりながら肉を乾かす。パセリ、タイム、ローズマリー、オリーブオイル、塩、コショウ、パセリ、タイム、ローズマリー、オリーブオイル、塩、コショウで味を調える。
 鶏の中に詰め、形を整え糸で縛り、中の具が出ないように串（ロースト用）を刺し、全面に塩・コショウをし、鶏にバターを塗り、焼き汁をかける。塩・コショウをし、鶏にバターを塗り、焼き汁をかける。塩・コショウをし、鶏にバターを塗り、焼き汁をかける。塩・コショウをし、鶏にバターを塗り、焼き汁をかける。

が入ったらオープンから取り出し、鶏 4羽で充分に休ませ、鶏の糸と串を外し、両手羽先を関節で切り離し、両脇肉を切り、肉を切り分け、肉も切り分け、肉の内側に詰め物とロースト野菜、11を盛り付ける。

