

Volaille farcis et rotie

「詰め物をして丸ごとローストチキン」



(4人分) 丸鶏 1羽 1kg～1.2kg

＊詰め物 ジャガイモ 3個 マッシュルーム 4個 椎茸 2個 しめじ茸 1/2パック にんにく 1/4片
玉ねぎ 1/6個 塩・コショウ・オリーブオイル適量

＊ロースト用香味野菜とハーブ にんにく 1/2片 玉ねぎ 1個 にんじん 1本 セロリ 1/4本 バター適量
タイム・ローリエ・ローズマリー・ウインターセーボリー適量

1. 丸鶏は、首の後ろから首に沿って包丁を入れ、首皮を残して首骨を元から切り取り、胸にあるV型の小骨を取り、指で腹の中をきれいにする。
2. 詰め物を準備する。ジャガイモは蒸かして火を入れ、皮を剥き大きめに切る。にんにくと玉ねぎはみじん切り、きのこ類は小さめに切る。フライパンを熱しオリーブオイルできのこを炒め、にんにくと玉ねぎ塩・コショウを加え炒め、ジャガイモを加え合わせ、塩・コショウで味を調える。
3. ロースト用野菜は、にんにくは小さめに、その他は大きめに賽の目に切る。
4. 1の鶏の腹の中に、2を詰め、形を整え糸で縛り、中の具が出ない様に串（楊枝）で閉じる。
5. オープン用ココット（バット）にバターを塗り、全面に塩・コショウした4を載せ、200℃に熱したオーブンに入れる。
6. 10分程軽くローストしたら、3の野菜とハーブを鶏の周りに加え、鶏にバターを塗りローストする。
7. たまに焼き汁を鶏にかけてやり、野菜をかき混ぜてやりながら、皮を香ばしく肉と野菜に火を入れる。
(およそ1時間オーブンできつね色にロースト、取り出して温かい所で十分に休ませる。)
8. 7の丸鶏ローストは、糸を外し串を抜き、両腿肉を胴の関節部分から切り離し、両手羽先を関節で切り離し、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し、腿肉と胸肉をそれぞれ切り分け、肉の内側に塩をふる。
9. 皿に腹の中の詰め物、7のロースト野菜、8を盛り付ける。

MEMO 今年もベはローストチキン！豪快に部位ごと召し上がれ！骨に付いた肉は手でほぐして、ガラは水と香味野菜で煮出してブイヨンスープに、丸ごと無駄なく楽しめます。

コロナ禍の今年も、皆さんありがとうございました
来年もよろしくお願いします。
Academie de cuisine mt.Fuji

