

Volaille d'FUJI farcis et rotie

「詰め物をした富士の鶏 丸ごとロースト」



(4人分) 丸鶏一羽 1 kg～1.2 kg

*詰め物 マッシュルーム2個 椎茸1個 さつま芋1/4本 にんにく1/4片 玉ねぎ1/8個 炊いたご飯
茶碗1杯 塩・コショウ・バター適量

*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 にんにく1/2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. 詰め物用マッシュルームと椎茸は汚れを取り小さめに切り、さつま芋は蒸かして火を入れ、小さめに切り、にんにくと玉ねぎはみじん切りにする。ご飯は炊いておく。
3. ロースト用野菜は、にんにくは小さめに切り、その他はそれぞれ1.5センチ程の角に切る。
4. フライパンを熱しバターで2のマッシュルームと椎茸を炒め、にんにくと玉ねぎを加え炒め、塩・コショウし、さつま芋と炊いたご飯を加え炒め、塩・コショウで味を調える。
5. 粗熱をとった4を、1の鶏の腹の中に詰め、形を整え糸で縛り、中の具が出ない様に串(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、3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、焼き汁を鶏にかけながら、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す。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、9のロースト野菜、11を盛り付ける。

MEMO

この時期のもてなし料理に最適！ローストチキンは丸鶏にかぎりますね。家族みんなで、気の合う同志で、部位ごと豪快に美味しく味わえます。骨に付いた肉は手でほぐして、骨ガラは水と香味野菜で煮出して温かスープで、余すところなく一羽を存分にいただきます！ 本年もアカデミー最後までありがとうございました。

