

CHABLIS

シャブリ・グラン・クリュを使った クリーミー・チキン・フリカッセ トリュフ添え

材料(6人分)

鶏 1羽
エシャロット 2個
トリュフ 10g
オリーブオイル 3cl
シャブリ・グラン・クリュ 20cl
生クリーム(乳脂肪分 18%のもの) 15cl
生タリアテッレ 600g
海塩 10g
チャービル 3本
塩、コショウ

下ごしらえ: 20分

調理: 15分

合わせるワイン:

シャブリ・グラン・クリュ・ヴォーデジール 2008 - ド
メヌ・ギィ・ロバン

作り方

鶏をさばきます。モモ肉と胸肉を取り外し、各部を2つに切り分けます。

エシャロットの皮をむいてみじん切りにします。トリュフはきれいに拭いて、6枚薄切りにしてから残りをみじん切りにします。フライパンを熱してオリーブオイルを少量入れ、モモ肉の両面を2分ずつ焦げ色が付くまで焼きます。

モモ肉を取り出して、次に胸肉を焼きます。まず皮目を下にして焦げ色が付くまで焼き、裏返してさらに30秒焼いてください。

同じフライパンにエシャロットを加え、塩を1つまみ振りかけてください。シャブリ・グラン・クリュを加えてフライパンに付いた旨みをこそぎ取ります。ワインが沸騰したら、トリュフのみじん切り、モモ肉を加えて塩・コショウを振り、フタをせずに8分火を通します。胸肉を入れて塩・コショウを振り、フタをして5分加熱します。最後に、生クリームを入れて沸騰したら火を弱め、ゆっくりと混ぜながら煮詰めます。火から下ろして冷めない場所に置きます。

大鍋に水と海塩を入れて沸騰させ、タリアテッレをアルデンテに茹でます。水を切って皿に盛り、パスタどうしがくっつくのを防ぐためにオリーブオイルを少量まぶします。

皿にタリアテッレと鶏肉を1切れ盛り、トリュフソースを添えてチャービルの葉をあしらいます。

シェフからのヒント:

トリュフの代わりにモリユ(アミガサタケ)でもどうぞ。

テイastingノート

濃い黄金色の泉からフレーバーが花開くようなグラン・クリュ。すばらしいアロマを持ち、まるやかながらも力強さを兼ね備えているのが特徴です。リンゴや洋梨を思わせるフルーティーな香りに、ソフトなスパイスのニュアンスとかすかなシダや下草の匂いを感じられ、トリュフとの相性は申し分ありません。コクと丸みのある味わいのおかげで、クリーム仕立ての濃厚な鶏料理にぴったりと調和します。

