

◎◎ キノコとギンナンのテリーヌ ◎◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（パウンド型1台分）

キノコ	400g
（マッシュルーム・シイタケ・エリンギ・シメジ・マイタケ・ヒラタケetc）	
サラダ油	大さじ1
バター	20g
ニンニク	小さじ1
エシャロット	大さじ2
鶏挽肉(胸肉)	250g
ホタテ	80g
卵白	2個分
生クリーム	170cc
サワークリーム	大さじ1
塩	7g
ホワイトペッパー	適量
白ワイン	大さじ1
ギンナン	15粒
トリュフオイル	お好みで



@Bellatina



今回使用したキノコたち

ここがポイント！<テリーヌ>

テリーヌとは蓋のついた陶器の器のことで、形や大きさは様々で、四角いものから丸いものもあります。この器を使って湯煎で焼いたり、冷やし固めたものをテリーヌと呼びます。陶器のテリーヌの型を持っている人はあまりいないので、21cmのパウンド型で焼いています。ポイントとしては、型にラップを綺麗に敷き詰めることと、アルミホイルで蓋をして湯煎焼きすることです。テリーヌは焼いたり焦がしたりする料理ではありません。湯煎焼きが難しい場合は、蒸気のあがった蒸し器で蒸してください。テリーヌの中心温度が70℃になることが出来上がりの目安になります。材料を混ぜるときに、材料はしっかり冷やしておいてください。1晩冷蔵庫で寝かせると、さらに美味しくなりますのでパーティーやお持たせにおすすめです！

- キノコ類は一部粗みじんに、一部大きめに形を残しておく。
ニンニク・エシャロットはみじん切りにしておく。ギンナンは殻をむき、下茹でする。
- キノコ類はフライパンにサラダ油を熱し、キノコを炒め、塩・胡椒をしてバターを加える。ニンニクとエシャロットを加えて炒め、バットにとり冷ましておく。
- 鶏ムネひき肉・ホタテ・白ワインをフードプロセッサーに入れて軽く攪拌し、卵白・塩・ホワイトペッパーを加えて攪拌し、最後に生クリームとサワークリームを混ぜ合わせる。冷やしたボウルに移し、2の炒めたキノコ類とギンナンを混ぜ合わせる。
- 型にラップを敷き詰め、3を入れ空気の入らないようにゴムベラで詰める。
- アルミホイルをかぶせ、160℃のオーブンで80分ほど湯煎焼きする。お湯が足りなくなったら、途中で加える。
- テリーヌの中心まで火が通っていたら完成。お好みでトリュフオイルをかけてお召し上がりください。

ばん くみこ先生のコメント☆

秋らしいキノコたっぷりのテリーヌです。晩秋を意識してギンナンも入れてみました。ギンナンは入れなくても大丈夫です。キノコは総量で400gなのでお好きなキノコを入れてみてください。キノコは大きさや切り方を変えて入れると見た目もキノコがわかりやすく、食感が違いも楽しめます。