

◎テリーヌ・ド・カンパニユ◎

レシピ提供：ばんくみこ先生

■材料 (テリーヌ型1台分 180×90×60)

豚肩ロース	400g
豚バラ肉	100g
鶏モモひき肉	200g
生ハム	6枚(90g)
塩	8.5g
オールスパイス	5g
黒胡椒	適量
タマネギ (みじん切り)	60g
ニンニク (みじん切り)	15g
バター	適量
卵	1個
トマトペースト	大さじ1
生クリーム	大さじ2
ブランデー (or白ワイン)	大さじ1
ブルーン	80g
ローストピスタチオ	20g
サラダ	適量
マスタード	適量



<コメント>

年末年始の持ちよりメニュー第2弾「テリーヌ・ド・カンパニユ」のご紹介です。

ハンバーグのタネを型に入れて湯煎焼きするだけと思えばハードルは下がりますよね。普通はつなぎにレバーが入るのですが、下処理の手間やレバーの臭みを考えて、レバーを入れないレシピにしました。豚肉類はゴロゴロの食感を残したい場合は豚バラ肉を5mmくらいの角切りにしてください。

**ここがポイント

<テリーヌ・ド・カンパニユ>**

1.テリーヌ型のタネを詰める時は、空気をしっかり抜きながら入れる。

2.湯煎焼きの時は、テリーヌよりひとまわり大きなバットに熱湯を入れる。オーブンの焼き時間はあくまでも目安です。オーブンによって変わるので 中心温度が68-70℃を目指して温度や時間を調整してください。 ゆっくり火を入れてしっとり仕上げましょう。

3.焼きあがったテリーヌは、粗熱がとれたらテリーヌと同じ重さの重しをのせて肉を締めます。

4.2日後くらいがちょうど塩が馴染んで食べ頃です。冷蔵庫で空気に触れないようにしっかりとラップをして保管してください。賞味期限は5-6日です。

1 豚肩ロースとバラ肉は、1-2cm角に切り、フードプロセッサーで好みの粗さにする。

2 タマネギとニンニクはみじん切りにし、バターで炒めた後、粗熱をとておく。ブルーンは4頭分に切っておく（固い場合はワインなどに漬けて戻してから切ると良い）。

3 ボウルに豚肩ロース・バラ肉・鶏ひき肉を入れ、塩を加えてハンバーグのように粘りができるまでしっかりと混ぜる。オールスパイス・黒胡椒・タマネギ・ニンニクを入れて混ぜ、最後に卵・トマトペースト・生クリーム・ブランデーを加えて混ぜ合わせておく。

4 テリーヌ型に生ハムを少しづつ重ねるように敷き詰める。（写真①） 3のタネの半分をテリーヌの型に空気を抜きながら詰める。ブルーンとピスタチオを並べ（写真②）、残りのタネを詰めて生ハムで覆い包む（写真③）。

5 アルミホイルでテリーヌを包み、半分くらい湯煎をはったバットにテリーヌを入れて170℃に余熱したオーブンで60-70分湯煎焼きする。

6 肉の中心部が68-70℃になったら完成。冷水を入れたバットに入れテリーヌ型を冷やしながら重しをする。冷蔵庫で1晩ねかして完成。サラダやマスタードを添えてお召し上がりください。



次のページで作り方④の手順を図解しています

■作り方④の手順



写真①

テリーヌ型に生ハムを少しづつ重ねるように敷き詰める



写真②

タネの半分量を敷き詰め、プルーンとピスタチオを並べる



写真③

残りの種を敷き詰め生ハムで覆い包んだ状態



写真④ 作り方6

冷蔵庫で1晩ねかして完成した状態