

◎ ドライフルーツと甘栗のテリーヌ ◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（750mlパウンド型1本分）

合ひき肉	400g
鶏レバー	200g
豚バラ肉（脂身が多い部分）	100g
ベーコン	100g
塩	10g
ホワイトペッパー	1g
ミックスパイス	1g
グラニュー糖	5g
全卵	80g
生クリーム	60ml
ニンニクすりおろし	大さじ1
フライドオニオン	50g
ドライポルチーニ	5g
ドライフルーツ	80g
（イチジク・レーズン・クランベリー・ブルーベリーetc）	
甘栗	70g



1

鶏レバーは血の塊と筋を取り除き、冷水で洗い流す。2cm位に切り、軽く塩をして少しおき、水分をキッチンペーパーでふき取っておく。

2

豚バラ肉は脂身の多い部分を5mm、ベーコンは1cm角に切る。ドライポルチーニはハサミで細かくカットする。

3

ボウルに合ひき肉・豚バラ肉・塩・ホワイトペッパー・ミックスパイス・グラニュー糖を入れてよく混ぜる。全卵・生クリーム・ニンニク・フライドオニオン・ポルチーニを入れて粘り気がでるまでこねる。ベーコン・鶏レバー・ドライフルーツ・甘栗も加える。

4

型にクッキングシートを敷き、空気を抜きながら3の肉だねを型に入れる。詰めたらクッキングシートで蓋をして、アルミホイルでかぶせる。

5

型の半分までお湯を注ぎ、170℃に予熱したオーブンで75分湯煎焼きする。中心温度が68-70℃になれば完成。荒熱がとれたら、重しをして冷蔵庫で1晩ねかす。



④ 型に入れた状態

<コメント>

クリスマスにむけて、テリーヌを作ってみてはどうでしょうか？昨年12月にご紹介した「テリーヌ・ド・カンパーニュ」はワイン好きの友人から好評でした。

昨年ご紹介したレシピは、フードプロセッサーを使った作り方でしたが、今回はフードプロセッサーや包丁を使わず、タマネギはドライオニオンを使っています。

2016年11月には「キノコとギンナン」の作り方もご紹介しています。クリスマスに向けて、お好きなテリーヌを作ってみてください。

2015年2月にご紹介した「スタッフド・バケット」もドライフルーツが入った、ワインにあう簡単メニューなのでおすすめですよ！

**ここがポイント <テリーヌ> **

2019年12月にご紹介した内容とかぶりませんが・・・

- ① 型に肉だねを詰めるときは、ハンバーグのように空気を抜きながら入れる。
- ② 湯煎焼きは、一回り大きなバットに入れ、中心温度が68-70℃を目指して温度と時間は調整する。
- ③ 焼きあがったテリーヌは重しをのせて肉を締め、1晩冷蔵