

Pork brioche 豚肉のブリオッシュ

by Chef Dominique Corby / ドミニク・コルビシェフ監修



Serves: 4 px
4 人分

Preparation time: 50 minutes
準備時間: 50分 (さんじゅつぶん)

Cooking time: 45 minutes
調理時間: 45分 (さんじゅつぶん)

INGREDIENTS / 材料

400 gr / 400g	Pork loin	豚ロイン		Spain / スペイン	
As needed / 適量	Apple vinegar	アップルビネガー		Austria / オーストリア	
As needed / 適量	Sea salt	塩		Cyprus / キプロス	
275 gr / 275g	Mustard	マスタード		Finland / フィンランド	
100 gr / 100g	Whipped cream	ホイップクリーム		Slovakia / スロバキア	
1 jar / 1瓶	Pickles	ピクルス		Germany / ドイツ	
200 gr / 200g	Φεττα / Feta	チーズ(フェタ)	PDO , Organic	Greece / ギリシャ	
50 gr / 50g	Parmigiano Reggiano	チーズ(パルメジャーノ・レッジャーノ)	PDO	Italy / イタリア	
200 gr / 200g	Gouda Holland	チーズ(ゴーダ)	PGI	Netherlands / オランダ	
200 gr / 200g	Apple butter spread	アップルバタースプレッド		Portugal / ポルトガル	

PREPARATION / つくり方

- 01** Roast the pork in a block, basting with butter. Once cooked, create a crust using butter, whipped cream, powdered brioche, Parmesan, salt, and pepper. Place the pork under the salamander to gratin it. Top with a thin slice of Gouda and lightly melt it.

豚肉をブロックのままバターで焼く。火が通ったら、バター、ホイップクリーム、ブリオッシュの粉、パルメザンチーズ、塩、こしょうでパイ皮を作る。豚肉にサラマンダーで焦げ目をつける。薄くスライスしたゴーダチーズをのせ、軽く溶かす。
- 02** Deglaze the cooking pan with apple balsamic vinegar, add veal stock, and finish with mustard, salt, pepper, and butter. Stir in small cubes of pickles, feta, and chopped herbs to the sauce at the end for added flavor.

アップル・バルサミコ酢をフライパンでデグラッセし、ビーフストックを加え、マスタード、塩、こしょう、バターで仕上げる。最後に小さく切ったピクルスとフェタチーズ、ハーブのみのじん切りをソースに加え、風味を加える。
- 03** Serve the dish with fresh vegetables for a vibrant and complementary side.

新鮮な野菜と一緒に盛り付けると、鮮やかで引き立て役となる。

EU QUALITY SCHEMES / EU品質認証制度



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

PDO (原産地呼称保護)やPGI(地理的表示保護)のロゴは、特定の伝統的な生産方法に従った地域の食品や飲料に付けられるものです。これらのロゴは製品の信頼性と品質をあきらかにするものです。



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

この表示は、オーガニックと認証された商品が、生産・加工・輸送・貯蔵の方法に関する厳しい規則を遵守し、環境への影響に配慮したものであることを保証します。生物多様性の維持、高水準の動物福祉など、エネルギーや天然資源を責任をもって使用していることを示すものです。



EUROPEAN UNION

