

Cheesy beef チーズ・ビーフ

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



Serves: 4 px
4 人分

Preparation time: 30 minutes
準備時間: 30分 (さんじゅつぶん)

Cooking time: 1 hour
調理時間: 1時間 (にじかん)

INGREDIENTS / 材料

400 gr / 400g	Beef	牛肉		Ireland / アイルランド	
4 slices / 4枚	Duck liver	フォウグラ		Hungary / ハンガリー	
2 units / 2本	Bread	パン		Luxembourg / ルクセンブルグ	
	Piranska sol	(ピランスカ)	PDO	Slovenia / スロベニア	
	Estepa	オリーブオイル(エステパ)	PDO , Organic	Spain / スペイン	
200 gr / 200g	Cheese	チーズ		Austria / オーストリア	
200 gr / 200g	Danablu	チーズ(ダナブルー)	PGI	Denmark / デンマーク	
200 gr / 200g	Brie cheese	チーズ(ブリー)		France / フランス	
2 cans / 2缶	Smoked sardines in oil	燻製いわしのオイル漬け		Latvia / ラトビア	

PREPARATION / つくり方

- 01 Take a piece of beef from the tenderloin and sear it in a hot pan to your desired level of doneness. Once the beef is cooked, sear a slice of duck liver in the same pan and place it on top of the beef just before serving.
テンダインから赤身部分を取り出し、熱したフラインで好みの加減に焼く。牛肉に火が通ったら、鴨のレバー1枚を同じフライパンで焼き、盛り付ける直前に牛肉の上のせ。
- 02 Serve the beef and foie gras on a slice of toasted bread. Add sardines in oil, a generous portion of Brie cheese, and a slice of Emmental cheese on top for added flavor.
スライスし、トーストしたパンに牛肉とフォアグラをのせる。イワシのオイル漬け、たっぷりのブリーチーズ、スライスしたエメンタルチーズをのせ、風味を加える。
- 03 Deglaze the pan with the juices left from cooking the beef, then add veal stock and cream. Stir in blue cheese and season with salt and pepper to taste. Allow the sauce to thicken and coat the meat.
牛肉を焼いた時に残った肉汁をフライパンにいれ、ビーフストックと生クリームを加える。ブルーチーズを加え、塩・こしょうで味を調える。ソースにとろみをつけ、肉にからめる。
- 04 Serve the dish with a side of fresh vegetables for a complete and delicious meal.
新鮮な野菜を添えて完成。

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

