

Volaille farcis et rotie

「詰め物をした丸鶏 ローストチキン」



(4 人分) 丸鶏 1 羽 1kg~1.2kg

*詰め物 ジャがいも 3 個 マッシュルーム 6 個 銀杏 8 個 にんにく 1/4 片 玉ねぎ 1/4 個 塩・コショウ・オリーブオイル適量

*ロースト用香味野菜とハーブ

にんにく 1/2 片 玉ねぎ 1 個 にんじん 1 本 セロリ 1/4 本 タイム・ローリエ・ローズマリー・バター適量

1. 丸鶏は首の後ろから、首に沿って包丁を入れ、首皮を残して首骨を元より切り取り、胸にあるV型の小骨を取り、腹の中をきれいにします。
2. 銀杏は殻を叩き割り、身を取り出し、塩茹でし皮を剥く。
3. ジャがいもは蒸かして火を入れ、粗熱をとって皮を剥き、大きめに切る。
4. 詰め物用のにんにくと玉ねぎはそれぞれみじん切り、マッシュルームは小さめに切る。
5. ロースト用野菜のにんにくは小さめに、その他は大きめに切る。
6. フライパンを熱しオリーブオイルで4のマッシュルームを炒め、にんにくと玉ねぎを加えいため、塩・コショウし、3のジャがいもを加え合わせ、塩・コショウで味を調べ、詰め物を作る。
7. 1の鶏の腹の中に6と2の銀杏を詰め、形を整え糸で縛り、中の具が出ない様に串(楊枝)で閉じる。
8. オープン用バットにバターを塗り、全面に塩・コショウした7を載せ、200℃に熱したオーブンに入れる。
9. オープンに入れ10分程したら、5の野菜とハーブを加え、鶏にバターを塗りローストする。
10. たまに焼き汁を鶏にかけてやり、野菜をかき混ぜてやりながら、鶏皮を香ばしく肉と野菜に火を入れる。(オーブンに入れ、およそ一時間)オーブンから取り出し、温かい所で十分に休ませる。
11. 10の丸鶏は、糸を外し、串を抜き、両腿肉を胴の関節の所で切り離し、両手羽先を関節で切り離し、胸肉は中央に切れ目を入れ、手羽元を付けたまま胴体から二つに切り離し、ばらした腿と胸肉をそれぞれ切り分け、肉の内側に塩をふる。
12. 皿に、鶏の腹の詰め物、10のロースト野菜、11を盛り付ける。

MEMO

家族みんなで、人が集うパーティーに、シーズン盛り上げ料理の主役にうってつけのローストチキン。一手間かけて丸ごと鶏料理、部位ごとに豪快に味わえます。詰め物も工夫していろいろと試してみても。切り分けた後の骨に付いた肉は、丁寧に取ってサラダ等の料理にも。取り除いた首骨と残ったガラは、香味野菜と水から煮出しブイヨンスープに、余すところなく一羽を骨まで愛しましょう。

