

## ヒグマ 熊のシヴェ



獣肉と香味野菜の煮込み「シヴェ」を、野趣あふれる熊のバラ肉で。ソースには5種のミックススパイスを効かせ、肉の複雑な滋味をより引き立てます。



### 室田シェフが語るスパイスのマリアージュ【パンデピス】

フランスの伝統焼き菓子に使用されるパウダータイプのミックススパイスから着想を得ました。本来はパウンドケーキやクッキーなどに用いるスパイスです。シナモン、ジンジャー、クローブス、スターアニスを配合し、甘くて重みのある香りを楽しむもので、長時間煮込んで濃厚なうまみを凝縮した熊との相性が良いと思いますよ。今回のポイントは、アクセントとしてコリアンダーを加えたこと。濃厚な中にも、さわやかな後味を添えました。



## 材料 (約15人分)

レシピ監修：「ラチュレ」室田拓人シェフ

### ●主材料

熊 (バラ肉) …2500g

赤ワイン…1300ml

玉ねぎ…1個

にんじん…0.5本

セロリ…1本

熊のフォン…2000ml

(なければフォン・ド・ボー)

GABAN® ベイリースホール…1枚

タイム…2枝

GABAN® クロブスホール…5個

GABAN® ブラックペッパーホール…5個

塩…適量

GABAN® ブラックペッパー荒挽…適量

### ●ミックススパイス (パンデピス)

GABAN® シナモンパウダー…適量

GABAN® ジンジャーパウダー…適量

GABAN® クロブスパウダー…適量

GABAN® スターアニスパウダー…適量

GABAN® コリアンダーパウダー…適量

※すべて1：1の同量で混ぜる。

A



## 🍲 レシピ (所要時間：360分※)

- ① 熊のバラ肉を、Aのマリネ液に漬け冷蔵庫で1日置く。
- ② ①の肉を取り出し、塩・ブラックペッパー荒挽をふり、フライパンで両面を焼く。香味野菜は炒め、マリネ液の赤ワインとともに鍋に入れ、ソテーした肉を加える。150℃のオーブンで4～5時間煮込む。
- ③ ②の肉を取り出し、煮汁を軽く煮詰める。肉を煮汁に漬け込み、冷蔵庫で1週間寝かせる。
- ④ ③の肉を1人分ずつに切り分ける。提供する人数分の煮汁を小鍋に入れ温め、肉を入れて蓋をせずに200℃のオーブンに入れる。ときどき煮汁を掛けながら温める。
- ⑤ 肉を皿に盛りつける。④の煮汁に、豚血(分量外)を適量加え、温めながら好みのとろみをつける。ミックススパイス適量を加えて混ぜ、シノワで濾してソースにする。
- ⑥ 肉を盛った皿に猪のベーコン、しいたけ、ペコロスのソテー(各分量外)をあしらう。ソースをまわしかけ、イタリアンパセリを飾る。

※肉を漬けておく、寝かせる時間は含みません。

※血液の利用に際しては「食品、添加物等の規格基準」に則り、適切に調理してください。