



スマートトリュフ入りトマトソース
Tomato Sauce w/Summer Truffle



スマートトリュフ入りトマトソースのオムレツ

INGREDIENTS

卵 3ヶ | 生クリーム(または牛乳) 20ml | 塩 1つまみ | バター 10g | アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフのスマートトリュフ入りトマトソース 20g

COOKING METHOD

- 卵はしっかりと溶きほぐして生クリーム、塩を加えてよく混ぜておく。
- フライパンを火にかけてバターを溶かし、卵を加えて手早くかき混ぜる。
- 卵が完全に固まらない半熟のうちに巻いて仕上げる。
- 皿に盛り付け「スマートトリュフ入りトマトソース」をかけて完成。お好みでレタスやトマトなどで彩りを。

ニース風サラダ スマートトリュフとマッシュルームのドレッシング

INGREDIENTS

【サラダ】ミックスサラダ 30g | ゆで卵 1/2個 | トマト 1/6個 | インゲン 2本 | ジャガイモ 1/6個 | アンチョビ 1枚 | オリーブ(種なし)ブラック・グリーン 各2個
【ドレッシング】スマートトリュフとマッシュルームのソース 10g | オリーブオイル 15g | 酢 5g | デイジヨン マスタード 2g | 塩 1つまみ

COOKING METHOD

- 【サラダ】お好みのミックスサラダを一口大にちぎって水にさらす。ジャガイモとインゲンはゆでて適当な大きさに切って冷ましておく、トマトとアンチョビも適当な大きさに切る。ゆで卵はスライスしておく。
- 【ドレッシング】酢、塩、デイジヨンマスタードをボールに入れて泡立て器で混ぜ合わせ、オリーブオイルを少しずつ加えて乳化させる。「スマートトリュフとマッシュルームのソース」を加えて仕上げる。
- お皿に野菜とゆで卵を盛り付け、ドレッシングをかけて出来上がり。



スマートトリュフとマッシュルームのソース
Mushroom Sauce w/Summer Truffle

アスパラガスとポーチドエッグ スマートトリュフとアーティチョークの クリームソースで

INGREDIENTS

アスパラガス 2本 | 卵 1個 | 塩 少々 | 酢 少々 | ベーコン 適量

COOKING METHOD

- アスパラガスを塩茹でする。
- たっぷりの水に塩と酢を入れて沸騰させ、殻を割った生卵を入れて2分ほど加熱し、黄身が割れないようにレードルなどで取り出す。
- 1mm幅に切ったベーコンをフライパンに少量のサラダ油を入れて香ばしくなるまでじっくり加熱する。
- 皿にアスパラガスとポーチドエッグを盛り、ベーコンをトッピング。仕上げに「スマートトリュフとアーティチョークのクリーム」をかけて完成。お好みで「スマートトリュフ入りグランドの塩」をかけても。



スマートトリュフとアーティチョークのクリーム
Artichoke Cream w/Summer Truffle

チーズとスマートトリュフ、バジルの オープンサンド

INGREDIENTS

パン(食パンやフランスパン) | チーズ(シュレッドチーズやカマンベール) | プチトマト | ベビーリーフやレタス | スマートトリュフとバジルのソース
※分量はいずれもお好みでご用意ください。

COOKING METHOD

- 軽くトーストしたパンに「スマートトリュフとバジルのソース」を塗り、チーズをのせる。
- チーズが溶けるまでオープンやトースターで焼く。
- お好みでプチトマトやベビーリーフなどをトッピングして出来上がり。



スマートトリュフとバジルのソース
Basil Pesto w/Summer Truffle

スマートリュフ入りバタークリーム
Butter Cream w/Summer Truffle



ポテトソテー リヨネーズ風オニオンソースと スマートリュフ入りバタークリーム



INGREDIENTS

ジャガイモ 250g | バター 30g | タマネギ 150g | 塩 少々 |
パセリ 少々 | スマートリュフ入りバタークリーム 20g

COOKING METHOD

- 鍋にバター20gを入れ、弱火で玉ねぎを飴色になるまでじっくり炒める。
- ジャガイモを1cmほどの厚さにスライスし、バター10gと共にフライパンでカリッとなるくらいまで炒める。
- 先に炒めたタマネギとジャガイモを合わせて塩で味を調える。
- 皿に盛り、「スマートリュフ入りバタークリーム」とパセリをトッピングして出来上がり。

鶏の香草パン粉焼き ディアブル風 スマートリュフ入りマスタード風味

INGREDIENTS

鶏もも肉 130g | 塩 少々 | サラダ油 少々 | スマートリュフ入りマスタード 10g
【香草パン粉】生パン粉 10g | 粉チーズ 2.5g | ニンニク 0.5g |
オリーブオイル 2g | パセリ 3g

COOKING METHOD

- 鶏肉に塩を振り、サラダ油を少し入れて熱したフライパンで皮目を下にして香ばしくなるまで弱火でゆっくり焼く。
- 焼いた鶏肉の皮目に「スマートリュフ入りマスタード」を塗り、香草パン粉をつけてオーブンで焼く。(焼く温度や時間はオーブンの説明書などに準じてください)
- お好みでソテーした野菜などを添えて皿に盛り、仕上げに「スマートリュフ入りマスタード」を添えて出来上がり。



スマートリュフ入りマスタード
Mustard w/Summer Truffle



EXヴァージンオリーブオイル 黒トリュフ
E.V. Olive Oil w/Black Truffle



トリュフ風味のフレンチフライ

INGREDIENTS

フレンチフライ 適量 |
アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフのEXヴァージンオリーブオイル 黒トリュフ 適量

COOKING METHOD

- 温かいフレンチフライに黒トリュフオイルを少量かけて、トリュフの香りを存分にお楽しみください。

スマートリュフ入りリゾット
Summer truffle risotto



鶏の香草パン粉焼き ディアブル風 スマートリュフ入りマスタード風味

INGREDIENTS

鶏もも肉 130g | 塩 少々 | サラダ油 少々 | スマートリュフ入りマスタード 10g
【香草パン粉】生パン粉 10g | 粉チーズ 2.5g | ニンニク 0.5g |
オリーブオイル 2g | パセリ 3g

COOKING METHOD

- 鶏肉に塩を振り、サラダ油を少し入れて熱したフライパンで皮目を下にして香ばしくなるまで弱火でゆっくり焼く。
- 焼いた鶏肉の皮目に「スマートリュフ入りマスタード」を塗り、香草パン粉をつけてオーブンで焼く。(焼く温度や時間はオーブンの説明書などに準じてください)
- お好みでソテーした野菜などを添えて皿に盛り、仕上げに「スマートリュフ入りマスタード」を添えて出来上がり。