

# GABAN®

## ピキオのムースとトマトのクーリ タコのマリネ添え

赤パプリカを炭焼きにして皮を除いたピキオは、バスクではとてもポピュラーな食材。その甘味を生かした濃厚なムースに、エスプレット唐辛子の辛みとスモークパプリカの香りでアクセントをつけました。レシピ監修：「サンジャン・ピエドポー」和田直己

### 🍷 材料（4人分）

#### ●ピキオのムース

- ピキオ水煮…100g
- ピキオ水煮の汁…10ml
- 生クリーム…100g
- ゼラチンリーフ…1/2枚  
(※エバルド社のリーフゼラチンゴールドを使用)
- 水…200ml
- 塩…1g
- グラニュー糖…1g
- バター（2回に分けて使用する）…20g
- GABAN® スモークパプリカパウダー…0.5g

#### ●トマトのクーリ

- フレッシュトマト…1個
- 塩…0.5g
- GABAN® オリーブオイルEXバージン…10ml
- La Maison du Piment エスプレット唐辛子…1g

#### ●タコのマリネ

- タコ（ゆで）…100g
- セロリ…1本
- GABAN® スモークパプリカパウダー…2g
- GABAN® オリーブオイルEXバージン…10ml
- 塩…2g
- パセリ…少々

### 🍲 レシピ（所要時間：60分※）

#### ●ピキオのムース

- ① ピキオは種を取り除き、塩とグラニュー糖をふり1時間マリネする。
- ② 鍋に①とピキオの水煮の汁を合わせ、水を入れて中火で煮込む。
- ③ ピキオに火が入ったらバター半量と一緒にハンドブレンダーで滑らかにする。
- ④ ③と残りのバターを鍋で煮詰め、冷水(分量外)でふやかしたゼラチンリーフを入れて溶かし、よく混ぜてから火を止め、冷ます。
- ⑤ しっかりと熱が取れたら、八分立ての生クリームとスモークパプリカを合わせてよく混ぜ、冷蔵庫で冷やす。

#### ●トマトのクーリ

- ① トマトを湯むきし、横半分に切り皮と種を取り除く。
- ② ①をさらに横に2等分に切り、塩(分量外)を振って網に乗せ、一晚マリネして余分な水分を抜く。
- ③ ②と塩、オリーブオイル、エスプレット唐辛子を合わせ、ハンドブレンダーでペースト状にする。

#### ●タコのマリネ

ぶつ切りにしたタコ、斜め切りにしたセロリ、刻んだパセリ、塩、スモークパプリカ、オリーブオイルをボールに入れ、よく和える。

#### ●仕上げ

皿にトマトのクーリを敷き、ピキオのムースとタコのマリネを盛りつけてスモークパプリカ(分量外)を振る。

※マリネする時間、冷やす時間は含みません。