

牛フィレ肉の ひと口パイ仕立て



シャトー・ポワトヴァン
Chateau POITEVIN 2010
FRANCE 
750ml

チェリー色の色合いでバランスが良く取れています。丸みと同時にしっかりとしたコクのある味わいで、熟した果実、ヴァニラ、木のような香りがあります。



材料 (2人分)

- ・牛フィレ肉 100g
- ・冷凍パイシート 1枚※
- ・粒マスタード 大さじ2※
- ・セルフィーユ 少々
- ・オリーブオイル 大さじ1※
- ・塩
- ・こしょう



【作り方】

- (1)冷凍パイシートは常温で少し解凍し、軽くのばしてフォークで穴をあけ、好みの型で抜いて天板に並べる。
- (2)220℃にあたためたオーブンで10～15分焼いて取り出す。
- (3)フライパンにオリーブオイルを熱して、塩をふった牛フィレ肉の両面をこんがり焼く。
- (4)粗熱がとれたらひと口サイズに切って、(2)にのせる。
- (5)粒マスタード、セルフィーユを添えて、こしょうをふる。

※は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。