



ヨーロッパ&フランスが培った  
本物のシャルキュトリーを日本でも!



Credit: photo: Jean Fontabacci



EU協力キャンペーン

[www.charcuterie-japan.com](http://www.charcuterie-japan.com)

EUは確かな品質の農産物を  
プロモートするキャンペーンを支援します



## Cervelle de canut

### セルヴェルドカニユ

250 g de fromage blanc	250g	フロマージュブラン
50 g de crème épaisse	50g	クレームエペス
1 échalote	1個	エシャロット
2/1 oignon nouveau	半個	玉ねぎ
2 cuillères à soupe de persil haché	大さじ2	パセリ
2 cuillères à soupe de ciboulette hachée	大さじ2	シブレット
1 cuillères à soupe d'estragon	大さじ1	エストラゴン
1 gousse d'ail	1個	ニンニク
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	大さじ2	オリーブオイル
1 jus de citron	大さじ1	レモン汁
sel	適量	塩
Poivre du moulin	適量	挽きたての白胡椒
80g julienne de Saucisson rosette	80g	千切りロゼット

## Feuilleté au jambonCervelle de canut

### フィユテ オ ジャンボンセルヴェルト カニユ

300 g de pomme de terre  
400 g de jambon blanc  
400 g de pâte feuilletée  
300 g de comte râpé  
200 g de crème épaisse  
3 jaunes d'oeufs  
40g de farine  
40g de beurre  
50g de lait  
sel poivre

300g ジャガイモ  
400g ジャンボンブラン  
400g パイ生地  
300g 削ったコンテチーズ  
200g クレームエペス  
3個 卵黄  
40g 小麦粉  
40g バター  
50g 牛乳  
適量 塩 胡椒