

Côte de Porc Champvallon

<とやまポークのシャンバロン風>

材料	4人前
とやまポーク肩ロース	120g × 4枚
玉葱	1個
じゃがいも	2~3個
ニンニク(すりおろし)	適量
タイム	少々
チキンブイヨン	400cc
バター	100g
サラダオイル	少々
塩、コショウ	少々



作り方

1. 肩ロース肉は筋に切り目を入れ、塩、コショウをする。
2. 玉葱を半分に切り薄切りにする。
3. フライパンにサラダオイルを入れ、1の肩ロースを両面がきつね色になるように焼く。
4. 玉葱をバターで炒める。途中でニンニクのすりおろしを入れさらに炒め、しんなりしたらバットにあげ冷ます。
5. じゃがいもは皮をむき、透き通るくらいに薄く切る。(そのまま洗わずにバットに入れる)。
6. 5に4の玉葱のソテーを加え平らに広げ、全体に塩、コショウをする。じゃがいもと玉葱を混ぜ合わせ、手ですり込むようにして味をしみ込ませる。

水分が出てきたら、手で絞って水分を取る。

7. グラタン皿にタイムと3の肉を入れ、肉が隠れるように6をしっかりのせる。
温めたチキンブイヨンを入れる。
8. 7の表面に溶かしバターをハケで塗り、220℃のオーブンで約40分間焼く。
9. お皿に取り分ける。

