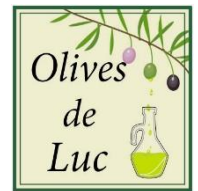


Casse-Croûte au Poulet Provençal プロヴァンスハーブチキンのカスクルート



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

【材料】

ソフトフランスなど	1ヶ	
グリーンリーフ	1枚	
プロヴァンスハーブチキン	2~3枚	
ソフトチキン	200g	
ソース	オリーブオイルエクストラヴァージン	40g<オリーブドゥリュック>
	にんにくペースト	10g<オリーブドゥリュック>
	バジリコペースト 又は ブーケプロヴァンサル 又は ペーストロツ	
		20g<オリーブドゥリュック>
コルニッション(ピクルス)	スライス2枚 2g<オリーブドゥリュック>	
セミドライマト 又は ピーマンリコロール酢漬け	2カット 8g<オリーブドゥリュック>	



いずれか ひとつを使用



<プロヴァンスハーブチキン>

ソースは混ぜ合わせておき、ソフトチキンをよく絡めておく
一晩寝かせた方が、味がよくしみ込んで美味しくなります



ブーケ
プロヴァンサル



ペーストロツ

