

# Poulet Provençal

## プロヴァンス風チキン



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## 材料

鶏もも肉（骨なし）7~8切 （又は豚のコートレット）	2kg
にんにくペースト	80g
ブーケプロヴァンサル	100g
オリーブオイルEXV	60g

## 作り方

1. 塊に切った鶏肉に塩、コショウをする。
2. 鶏肉に、にんにくペースト、ブーケプロヴァンサルとオリーブオイルを混ぜたものを、まぶし塗る。鶏肉の皮のついた面には軽く、身の面にはたっぷりと塗ること。冷蔵庫に入れて一晩おく。
3. 翌日、220°Cに熱したオーブンで15~20分焼く（中心温度65°C）。

☆加熱温度および時間は、使用するオーブンにより多少ばらつきがあります。



## \* 味付けのバリエーション \*

ブーケプロヴァンサル代わりにオススメの味

バジリコペースト



ペーストロッソ

(ドライトマトベースの野菜ペースト)



タップナードノアール

(ブラックオリーブペースト)



フロヴァンス風  
ポークコートレット



チキンとポテトサラダの  
カスクルーツ

フロヴァンス風  
チキンのタルティーヌ

