

# ホタテのムースデ IPP

## MOUSSE DE SAINT JACQUES

名前: シャブロール 利枝 @ SALON SIRENA

調理時間:約15分 分量:6人分

身近な食材であるホタテを、フレンチ感覚で楽しめる一品。



### Point

シャルドネととても相性の良いシーフード料理。ワインに合わせやすいように、デ IPP にしました。アペリティフとしてアペタイザーにもよく合います。

### 調理のコツ

フードプロセッサーにかけてしまうので、とてもお手軽な一品です。もし無い場合は、ホタテを細かくして、他の材料とよく混ぜ合わせれば大丈夫です。缶詰を使っても大丈夫です。

### 材料

ホタテ(刺身用) ..... 100g  
 パプリカパウダー ..... 少々  
 クリームチーズ ..... 100g  
 ワサビ ..... 少々  
 生クリーム ..... 大さじ2  
 レモン ..... 半分  
 タイム ..... 2本

塩胡椒 ..... 少々

### 手順

- ① ホタテとクリームチーズをフードプロセッサーにかける。
- ② 生クリーム、塩胡椒、ワサビ、レモン汁を加え、さらに混ぜる。
- ③ ボールに5つしかえ、タイムを加える。塩加減をみて、必要であれば塩を加える。
- ④ デ IPP 用の容器に盛りつけ、タイムを飾り、パプリカパウダーを振りかけたら完成。

このレシピに合うワインは… シャルドネ (夏にオススメ)

夏はサッパリ冷やしたシャルドネがオススメ。しつこくなく、うまみのあるホタテが引き立ちます。

