

## 男子料理道場26 パイ生地からつくるブルーチーズのキッシュロレーヌ



### ◆材料

#### ◎タルト生地

バター……………80g  
薄力粉……………130g  
卵……………1ヶ  
塩……………5g  
胡桃……………20g

#### ◎アパレイユ

卵……………2ヶ  
生クリーム……………150cc  
牛乳……………50cc  
パルミジャーノレッジャーノ……………40g  
塩……………2g  
コショウ……………2g

#### ◎フィリング

新玉ねぎ……………1ヶ  
自家製パンチェッタ……………100g  
菜の花……………50g  
ミニトマト……………8ヶ  
ゴルゴンゾーラピカンテ……………50g  
塩……………5g

#### ◎カッターチーズ

牛乳……………150cc  
生クリーム……………50cc  
レモン汁……………30cc  
塩……………3g

### ◆作り方

#### 【生地を作る】

- 1、バターは細かくカットし、冷やしておく。
- 2、薄力粉と塩を混ぜ、バターを入れたらすり合わせるように混ぜていく。(サブラージュ)
- 3、溶いた卵を粉の中心に入れ、さっくりと合わせ、砕いた胡桃と混ぜる。
- 4、作業台に打ち粉をし、ボウルから出した生地を折りたたみながら練り、まとめる。
- 5、ムラがなくなったら再びボウルに入れ、ラップをし、冷蔵庫で20分寝かせる。
- 6、タルト型に打ち粉をし、隙間のないように生地を敷き、麺棒で周りをカットする。
- 7、フォークで穴をあけ、ラップをし、再び冷蔵庫で20分寝かせる。
- 8、クッキングシートをかぶせ、重石を乗せたら180℃のオーブンで10分。
- 9、クッキングシートと重石を外し、再びオーブンで8～10分。
- 10、取り出したら、溶いた卵を内側に塗り、1～2分オーブンで加熱。

#### 【アパレイユを作る】

- 1、溶いた卵と摩り下ろしたパルミジャーノを合わせ、牛乳、生クリーム、塩、コショウを少しずつ加えながら混ぜる。

#### 【フィリングを作る】

- 1、新たまねぎはエマンセにし、あめ色になるまでスユエする。
- 2、パンチェッタは細長くカットし、別のフライパンでソテーする。
- 3、菜の花はポシェにし、刻んでおく。
- 4、ゴルゴンゾーラは5mmのコンカッセにし、ミニトマトは半割りにする。
- 5、トマト、ゴルゴンゾーラ以外の材料を全て合わせる。

#### 【カッターチーズを作る】

- 1、牛乳、生クリームを鍋で煮沸させ、火を消してレモン汁を加える。
- 2、軽く混ぜて10分ほど置き、キッチンペーパーで濾す。

#### 【キッシュロレーヌを作る】

- 1、生地にアパレイユを半分流し込み、フィリングを入れる。
- 2、残りのアパレイユを流し込み、ゴルゴンゾーラ、ミニトマト、カッターチーズを並べる。
- 3、180℃のオーブンで30分ほど焼き、鉄串を刺して生地が付かなければ完成。