

辻調ごちそうクッキング キッシュ・ロレーヌ

調理:エコール辻 東京 鈴木 哲也

辻調ごちそうクッキング

キッシュ・ロレーヌ

<材料(直径 22cm のタルト型 1 台分)>

- ブリゼ生地.....230g
- アパレイユ
 - 卵.....2 個
 - 牛乳.....100ml
 - 生クリーム.....200ml
 - ナツメグ.....少量
- ベーコン.....100g
- グリュイエールチーズ.....80g
- 打ち粉(強力粉)
- 塩、こしょう

ブリゼ生地

<材料(約 460g 分) >

- 小麦粉.....250g
- バター.....125g
- 卵黄.....20g
- 冷水.....60ml
- 塩.....2.5g



<作り方>

●ブリゼ生地

1. 台に小麦粉を広げ、小さめに切ったかたいバターをのせる。



2. バターに小麦粉をまぶしながら、コルヌで細かく刻む。



3. バターと小麦粉を両手ですり合わせ、さらさらの状態にする。全体に黄色っぽくなれば良い。



4. 粉の中央をくぼませて泉状にする。



5. 卵黄、冷水、塩を混ぜ合わせ、4の中央に入れる。

周りから粉をかぶせながら、練らないように注意して混ぜる。



6. 粉と水分がなじんできたら、コルヌで生地を切り、折りたたむようにしてまとめる。



7. 両手でまとめて表面をなめらかにし、ビニール袋で包んで、冷蔵庫で1時間以上休ませる。



*ブリゼ生地はフードプロセッサーでも作れる。小麦粉と小さく切ったバターをフードプロセッサーにかけ、さらさらになったら、混ぜ合わせた卵黄、冷水、塩を加え、数秒ごとにスイッチを切りながら混ぜ合わせていく。ひとまとまりになったら表面をなめらかにして、冷蔵庫で休ませる。

●具の準備をする

1. ベーコンとグリュイエールチーズは食べやすい大きさの棒状に切る。



2. ベーコンは下ゆでする。



●生地を下焼きする

1. ブリゼ生地を3mm厚さにのぼしてタルト型に敷き込み、冷蔵庫で30分休ませる。



2. 生地にクッキングシートを敷いてタルトストーンをのせ、180℃のオーブンで下焼きする。



3. 生地の色が色づいたら、タルトストーンを取り除いてさらに焼く。



4. 底の生地がしっかりと焼けたら取り出し、型に入れたまま冷めます。



●アパレイユと具を入れ、焼く

1. アパレイユを作る。卵を溶きほぐし、牛乳と生クリームを加えて混ぜ合わせ、塩、こしょう、ナツメグで調味する。シノワで漉す。



2. 下焼きした生地にはベーコンとチーズを散らす。アパレイユを縁まで流し入れ、180℃のオーブンで約35分焼く。



3. 粗熱を取り、型からははずす。



辻調ごちそうクッキング かきのグラタン シャンパン風味

調理:エコール辻 東京 鈴木 哲也

辻調ごちそうクッキング
かきのグラタン シャンパン風味

<材料(4人分)>

かき(殻つき).....4~8個

ソース

シャンパン.....400ml

エシャロット.....40g

生クリーム.....100ml

ソース・オランダーズ.....200ml

ほうれん草のバターソテ

ほうれん草の葉.....250g

バター.....25g

塩、こしょう

ソース・オランダーズ(約230ml分)

卵黄.....2個

水.....40ml

澄ましバター.....150ml

カイエンヌペパー.....少量

塩、こしょう



<作り方>

1. ソース・オランダーズを作る：ボウルに卵黄と水を入れ、65～70℃の湯煎にかけてもったりするまで泡立てる（サバイヨン）。湯煎からはずし、サバイヨンを混ぜながら、温めた澄ましバターを少しずつ加え、乳化させていく。



2. ほうれん草のバターソテを作る：ほうれん草の葉から茎と筋を取り除く。熱湯に塩をし、ほうれん草を少し固めにゆで、冷水に落として冷ます。水気をよく絞り、器に広げ、塩、こしょうする。鍋にバターを熱し、茶色になったらほうれん草を入れて炒める。



3. かきは殻を開けて身と汁を取り出す。くぼみの深い方の殻を水で洗い、器に使う。



4. 鍋にシャンパンとシズレしたエシャロットを入れて約50mlに煮詰め、生クリームを加える。かきの汁を塩味を確認して適量加え、数分煮る。目の細かいシノワで漉す。再び火にかけ、沸騰したらかきの身を加えて火を弱め、身が少しふくらむまで軽く火を通す。かきを取り出し、煮汁を火からおろしてソース・オランダーズを加え、味を調える。



5. かきの殻にほうれん草のバターソテを敷き、かきをのせてソースをかける。サラマンドルで焼き色をつける。

