

よろず

王道レシピ

同じ生地を使って、2種類のタルトに挑戦！

鮭のタルトとりんごのタルト

(Tarte au saumon, Tarte aux pommes)

①生地

◆材料 (鮭のタルト、りんごのタルトの2種類分)

小麦粉	500g
無塩バター	250g
水	200cc
塩	小さじ1杯

◇作り方

1. ボールに小麦粉、塩、バターを入れ、スケッパー等でバターを細かく刻む様に混ぜる。
2. バターが粉まみれの小さな粒になったら水を加え、さくっとひとまとめにし (捏ねすぎないこと)、ビニール袋に入れ冷蔵庫で寝かす (一時間以上)。



②鮭のタルト (Tarte au saumon)

◆材料 (φ26cmタルト型)

鮭フィレ (皮なし、冷凍でも可)	250g
青ネギ	1本
Crème fraîche (またはSchmand)	350g
レモンの絞り汁	半個分
白ワイン、塩、赤胡椒	適量

(赤胡椒がなければ黒胡椒でも可)

◇作り方

1. 鮭を1cm各に切りレモンの絞り汁と白ワインに浸けておく。
2. 冷蔵庫から取り出した生地の半分を型にのばし、生地の底にフォークで穴をたくさんあけ、200度に予熱したオーブンで10分間空焼きをする。
3. 2の鮭の水気を切り、小口切りにした青ネギとCrème fraîcheとを混ぜ合わせて塩こしょうで味を調える。
4. 2の生地3を流し込み、200度のオーブンで約30分焼く。
※前日に作り、1日寝かせると、より美味しく召し上がれます。



③りんごのタルト (Tarte aux pommes)

◆材料

りんご (Braeburn, Boskop等)	1Kg
グラニュー糖	大さじ4~5杯
レモン	適量

◇作り方

1. 冷蔵庫から取り出した生地の半分をオープンシートを敷いた天板に薄くのばし、フォークで穴をたくさん空ける。
2. オーブンを200度に予熱する。
3. ボールにレモン水を作っておく。
4. りんごを4つに切り、皮を剥き、芯を取ってレモン水に浸けていく。
5. 4のりんごを薄切りにする。
6. 5を2の生地の上に敷き詰め、グラニュー糖を全体にまんべんなくふりかける。
7. 6をオープンに入れ30分焼く。
※タルト生地は前日に作っておくと良いでしょう。
※お好みでシナモン、生クリーム、バニラアイスを添えてお召し上がり下さい。

