

小松菜のアメリカーナキッシュ

■材料 タルト型 1 台分

小松菜	3 株
しめじ	1/2 株
むき海老	4 尾

<アパレイユ>

アメリカーナソース (海老の殻を炒めたソース)	50 c c
生クリーム	25 c c
全卵	20 g
卵黄	30 g
しょうゆ	小さじ 1
マヨネーズ	20 g

<生地>

薄力粉	80 g
バター	52 g
塩	15 g
全卵	35 g



■作り方

<生地>

- ① 薄力粉とバターをフードプロセッサーにかけてサラサラの状態にする。
- ② 卵と塩を加えて攪拌させる。
- ③ ひとまとめにして 1 時間以上寝かせる。

<アパレイユ>

- ① 全卵・卵黄・生クリーム・アメリカーナソース・マヨネーズを合わせる。
- ② 塩・白コショウで味を整える。(分量外)

<具材の切り方・炒め方>

- ① 小松菜を 3 c m幅にカットする。しめじをほぐす。小松菜としめじをバターで炒めしょうゆを垂らして和える。
- ② むき海老をバターでさっと炒める。

<仕上げ>

- ① アパレイユに、炒めた小松菜・しめじ・海老を混ぜ合わせる。
- ② 寝かせていた生地をタルト型にしき、220℃のオーブンで 25 分空焼きする。
- ③ 空焼きした生地に卵(分量外)を塗り、2 分空焼きする。
- ④ ③に①を流し入れ、160℃のオーブンで 25 分焼く。