

フランスの郷土料理を和風アレンジ！
3種の雪国きのこのキッシュ



🍴 1人前/約259kcal
🕒 調理時間/約70分
※冷蔵庫で休ませる時間を除く

🌿 材料 (18cmのタルト型1台分)

【タルト生地】

無塩バター・・・135g

薄力粉・・・70g

強力粉・・・70g

【A】

水・・・55cc

塩・・・3g

グラニュー糖・・・5g

【フィリング】

雪国きのこ (まいたけ、えりんぎ、しめじ)・・・計180g

白ワイン・・・50cc

玉ねぎ・・・1/2個

エダムチーズ (お好みで)・・・30g

塩・こしょう・・・少々

【キッシュ液】

卵・・・1個

牛乳・・・45cc

生クリーム・・・45cc

塩・こしょう・・・少々

パルメザンチーズ・・・適量

🍳 作り方

- 1 タルト生地の材料はすべて冷蔵庫で冷やしておき、無塩バターはサイコロ状にカットする。
- 2 ボウルに無塩バター、薄力粉、強力粉を入れ、パラパラになるまで手でほぐす。Aを加えて生地をまとめ、冷蔵庫で3時間以上寝かせる。
- 3 タルト型の大きさに伸ばして型に敷き込み、重しをして200℃のオーブンで約20分焼く。
- 4 ボウルにキッシュ液の材料をすべて混ぜ合わせる。
- 5 雪国きのこは耐熱容器に入れ、白ワイン、塩、こしょうをふりかけて500Wの電子レンジで約3分加熱する。
- 6 玉ねぎは千切りにし、オリーブオイル (分量外) でじっくり炒め、エダムチーズは1cm角に切る。
- 7 (3)のタルトに(5)、(6)を敷き詰め、(4)のキッシュ液を流し入れ、パルメザンチーズを振って180℃のオーブンで約35分焼く。型からはずし、切り分けて、器に盛ってできあがり。

※タルト生地の代わりに冷凍パイシートを使えば、もっとお手軽に作れます。