



シェフおすすめキッシュ
～パートブリゼ&アパレイユ～

No.1

<使用食材>

○パートブリゼ(タルト台約2台分)

薄力粉	200g
無塩バター	100g
生卵	1ヶ
塩	3g
グラニュー糖	4g

○アパレイユ

卵黄	40g
生クリーム	120g
ナツメグ	適量
塩胡椒	適量

<Let's Cooking>

パートブリゼ

- ① バターをフードプロセッサーにかけクリーム状にし、生卵を加え攪拌する。
なめらかになったら
薄力粉・塩・グラニュー糖を加え
混ぜ合わせる。
- ② ビニールに包み
冷蔵庫で半日ほど休ませる。
- ③ めん棒で5mm程度の厚さにのぼし
バターを塗ったタルト台に貼り、
170℃のオーブンで15分焼きすると..

☆できあがり☆

アパレイユ

- ① 全ての材料を混ぜ合わせる。



シェフおすすめキッシュ
～キッシュバリエーション～

No.2

<使用食材>

○モッツアレラチーズ・新玉葱
ベーコンのキッシュ

パートブリゼ	・・・	一台分
アパレイユ	・・・	一台分
新玉葱	・・・	300g
モッツアレラチーズ	・・・	50g
ベーコン	・・・	60g
バター	・・・	適量

○アスパラ・スモークサーモン
じゃが芋のキッシュ

アスパラ	・・・	2本
じゃが芋(メークイン)	・・・	1ヶ
スモークサーモン	・・・	100g
パートブリゼ	・・・	1台分
アパレイユ	・・・	1台分
グラナパダーノ	・・・	適量
バター	・・・	適量

<Let's Cooking>

モッツアレラチーズ・新玉葱
ベーコンのキッシュ

- ① 新玉葱をスライスし、バターを溶かした鍋に入れ、うっすら茶色になるまで炒める。
- ② ベーコンは棒状に切り、弱火のフライパンでこんがり焼き色を付ける。
- ③ モッツアレラをサイコロ状に切ります。
- ④ から焼きしたパートブリゼに①を敷き詰め②③をのせ、アパレイユを溢れない程度に流し、180℃のオーブンで
12～15分焼いたら・・・

☆できあがり☆

アスパラ・スモークサーモン
じゃが芋のキッシュ

- ① アスパラを適度な大きさに切りバターでソテーします。
- ② じゃが芋の皮をむき、大きめに切ってから茹でます。
- ③ スモークサーモンはサイコロ状にカットします。
- ④ ②をから焼きしたパートブリゼにのせて①と③ものをのせ、アパレイユを流してからグラナパダーノをふります。

180℃のオーブンで12～15分焼いたら・・・

☆できあがり☆