



### カマンベール、トマト、生ハムのガレット

お店のスタンダードな折り方ですが、具の並びを見たい生地をパリッとした食感に仕上げたい、というときにおすすめ。

#### recipe

##### ●材料(4枚分)

ガレット生地 (右記参照)...	4枚分	カマンベール	
卵	4個	チーズ	160g
トマト	1個	生ハム	8枚
ブロッコリー	1株	溶かしバター	
		こしょう	各適量

##### ●つくり方

- 1 トマトとカマンベールは5mm幅にスライスする。ブロッコリーはゆでる。
- 2 右記のつくり方に沿って生地を流し入れ、卵を生地の中心からずらして落とし、自身だけをスプーンなどで広げる。自身の上に①を並べる。
- 3 生地が焼けたら卵と反対側のふちを2cm幅折り、皿に移す。生地に溶かしバターを塗り、生ハムをのせ、こしょうを振る。

#### 彩り鮮やか! 「ハーフ・オープン型」



#### recipe

##### ●材料(4枚分)

鶏もも肉	500g	塩、こしょう、サラダ油	各適量
玉ねぎ	1/2個	ガレット生地 (上記参照)	4枚分
バター、小麦粉	各30g	あればピザ用チーズ	
シードル	100ml	溶かしバター	各適量
A		リーフレタス、水菜、くるみ	
水	500ml	りんごの薄切り	各適量
圆形パイオン	1個		

##### ●つくり方

- 1 鶏肉は一口大に切り、塩、こしょうを振り、小麦粉(分量外)を薄くまぶす。玉ねぎはみじん切りにする。
- 2 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉をキツネ色になるまで炒める。玉ねぎを加え、しんなりしたらバターを加えて溶かし、小麦粉を加えてよく混ぜる。
- 3 シードルを加えて一気にアルコール分を飛ばし、Aを加えて鶏肉がやわらかくなるまで煮る。汁気が多いようなら鶏肉を取り出して煮汁を煮詰め、塩、こしょうで味をととのえる。
- 4 上記のつくり方に沿ってフライパンに生地を流し入れる。生地の中心にチーズ、②の順にのせ、包むように上下の側から折りたたみ、さらに左右の側から折りたたむ。
- 5 ひっくり返して皿に盛り、溶かしバターを塗り、Bでつくったサラダを添える。

## 生地の「折り方」を変えて さまざまな表情に!

読者代表が  
おじゃま  
しました!

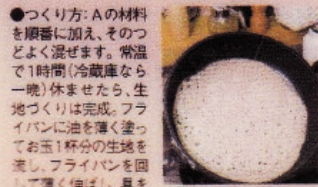
齊藤理香さん(35歳)  
神奈川県平塚市在住  
「今日はガレットの折り方アレンジを教わりに来ました。お料理もおもてなしも大好きなので、専門店のシェフに教えてもらえるなんてうれしい!」



#### そば粉100%の生地のレシピを 家庭用にアレンジしてもらいました



【直径28cmのフライパン  
5枚分】  
A そば粉200g 塩5g  
水350ml 卵1個 あれば  
シードル少々 ラードある  
いはサラダ油適量



●つくり方:Aの材料を順番に加え、そのつとよく混ぜます。常温で1時間(冷蔵庫なら一晚)休ませたら、生地づくりは完成。フライパンに油を薄く塗ってお玉1杯分の生地を流し、フライパンを回して薄く伸ばし、具をのせて中火弱で3分ほど焼きます。「家庭でもつくりやすいように、生地に卵を加えました。かたようなら水を加えて」(モルルさん)

- 1 卵を中央に落として落とし、自身だけを生地の上に広げます。薄く塗る具を自身をへらで端に寄せます。
- 2 自身の中心にそば粉の具をのせます。③④卵と溶かしバター生地を2枚、折りたたむ、完成が露のようになるまでOK。

#### file2

### メゾン・ブルトンヌ ガレット屋

東京都渋谷区笹塚  
3-19-6 1F  
☎03-6304-2855  
営業 11:30~22:30  
(L.O.) 水曜定休  
www.maisonbretonne-galette.com



本場ブルターニュの味を楽しむガレット専門店。そば粉100%でつくる生地はサクッ、モチッの食感。伝統的なブルターニュ料理も揃っています。

#### ベール



「ベール」は、ブルターニュの伝統的な料理で、小麦粉とバターで生地をつくり、フライパンで焼く。焼けた生地の上に具をのせ、さらにバターを塗り、再び焼く。ベールは、生地をパリッとした食感に仕上げ、具の味を引き出す。また、ベールは、生地を柔らかく仕上げ、具の味を引き出す。また、ベールは、生地をパリッとした食感に仕上げ、具の味を引き出す。



教えてくれたのは...  
シェフ  
モルル・  
ダヴィットさん

ブルターニュ出身、15歳で料理の道に入ったベテランシェフ。08年、妻の英子さんとともに「メゾン・ブルトンヌ」を開業。

## 四角形に包んで 中から煮込み料理 がトロ〜リ!

### 鶏肉のシードル煮込み入りガレット

真ん中にもガレットを包んで、中から煮込み料理がトロ〜リ! 生地をパリッとした食感に仕上げ、具の味を引き出す。また、生地をパリッとした食感に仕上げ、具の味を引き出す。

