



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か、
れ、具の彩りを見せたい生地を
パリッとした食感、仕上げたい
というときにおすすり。

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、こしょうをふる。

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 |
| 固形ブイヨン | 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蒸詰め、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。

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

具はほかにもポークチョップ、
チキンの塊肉、カボチャなど、
アレンジを楽しんで、生地を
包むと、中身の温度をキープ
できるモルルさん。

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!

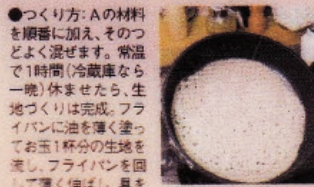
齊藤理香さん(35歳)
神奈川県平塚市在住
「今日はガレットの折り方アレンジを教わりに来ました。お料理もおもてなしも大好きなので、専門店のシェフに教えてもらえるなんてうれしい!」



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、そのつどよく混ぜます。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。落とす際は自身をへらで器に寄せます。
- ② 自身の真ん中はそのほかの具をのせます。③④卵と油を1杯の生地を2枚、折りたたむ、完成が器のようになりはかき出さず。

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
TEL: 03-6304-2855
営業: 11:30~22:30
(L.O.) 水曜定休
www.maisonbretonne-galette.com

本道ブルターニュの味を楽しめるガレット専門店。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



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」を開店。

