

ガレットとクレープの楽しみ方

塩味のガレットからデザート用のクレープまで、ひとつのコースとして楽しむ本来のスタイルから、代表的なメニューを紹介します。

製作／モレル・ダヴィット

*ガレットとクレープ3品のレシピはP.50に掲載。

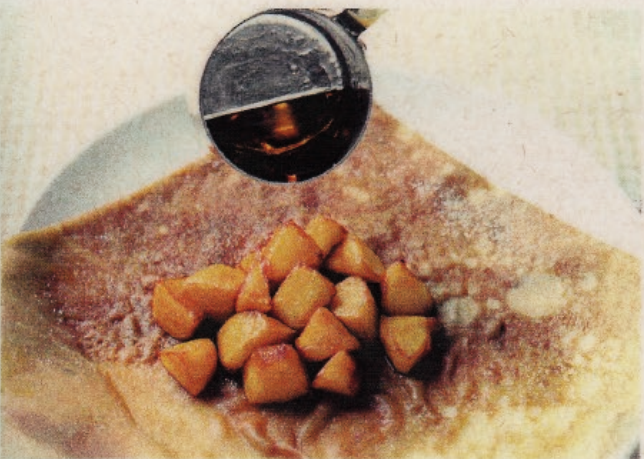


1皿めー前菜として

ガレット・オ・ブール

Galette au beurre

有塩バターで味付けしたガレット。バターは生地に塗った後、仕上げにもう一度のせ、さらにフルール・ド・セルをふって完成する。



3皿めーデザート仕立てのクレープ

ポム・キャラメリゼ

Pommes caramélisées

クレープにはフルーツやハチミツ、甘いソースを合わせるのが基本。現地で定番のリンゴのキャラメリゼをのせ、仕上げにカルヴァドスでフランベした。メゾン ブルトンヌでは客の前で行い、楽しませている。



2皿めー食事のメイン

コンプレット・トマト

Complète Tomate

グリュイエールチーズ、トマト、卵の基本的な具材に、サラダを添えた。メインのひとつらしくボリュームたっぷり。定番のシードルを添えて。

SHOP DATA ▶▶▶

メゾン ブルトンヌ ガレット屋

東京都渋谷区笹塚3-19-6

TEL.03-6304-2855

営業時間 11:30~22:30L.O.

定休日 水曜日(祝日の場合は営業)



笹塚の商店街の一角に店舗を構える



店内はブルターニュの民家のイメージが随所に施されている。メゾン ブルトンヌは“ブルターニュの家”という意味



仲睦まじく店を営むダヴィットシェフ(右)と奥様の英子さん