

# Croûtons Provence クルトンプロヴァンス風



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## <材 料>

**Baguette** バゲット、**Pain de mie** パンドミ、**Campagne** カンパーニュなど 全部で約1kg  
※パンドミを使う場合は予め130℃ 15～20分乾かしておく。

**Sauce provençale** プロヴァンス ソース

**Huile d'Olive extra-vierge** オリーブオイル EXV 各160g <オリーブドゥリュック>

**Pulpe d'Ail doux** にんにくペースト 各60g <オリーブドゥリュック>

① **Bouquet Provençal** ブーケプロヴァンサル 80g <オリーブドゥリュック>

② **Anchoiade** アンチョビペースト ブラックオリーブ入り 80g <オリーブドゥリュック>

③ **Pesto Rosso** ペーストロッソ 80g <オリーブドゥリュック>  
赤唐辛子パウダー 少々

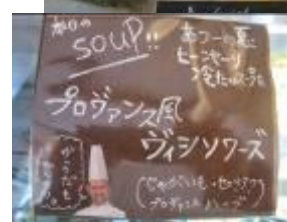
<作り方> カットしたバゲット(約2cm)にソースをからめ(オリーブオイルEXVとにんにくペーストに①～③のいずれか1種類を混ぜる)、塩(分量外)を軽くまぶす。130℃のオーブンで焼く。リミット「1」約20～30分



①プロヴァンスハーブクルトン

②アンチョビクルトン

③ペーストロッソクルトン



カフェ・ワインバーの  
おつまみクルトン・オリーブ



カフェのプロヴァンス風  
ヴィシソワーズオクルトン

