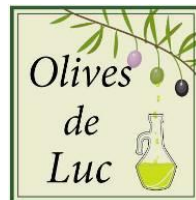


# Croûtons Provence

## 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

バゲット、パンドミ、カンパーニュなど 全部で 1kg

(パンドミを使う場合は予め 130℃で 15~20 分乾燥させておく)

プロヴァンス ソース

オリーブオイル EXV	各 160g
-------------	--------

にんにくペースト	各 60g
----------	-------

①ブーケプロヴァンサル	80g
-------------	-----

②アンチョビペーストブラックオリーブ入り	80g
----------------------	-----

③ペーストロツソ	80g
----------	-----

赤とうがらしパウダー	少々
------------	----

## 作り方

1. 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)

2. 塩(分量外)を軽くまぶす。

3. 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



+



ブーケ

プロヴァンサル

# ②アンチョビクルトン



+



アンチョビ  
ペースト

ブラックオリーブ入り

# ③ペーストロッソクルトン



+



ペーストロッソ

# 販売方法あれこれ



➡カフェ・ワインバーのおつまみクルトン・クレープ

↓➡カフェのプロヴァンス風ヴィシソワーズ  
オ クルトン

