

# 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



# ②アンチョビクルトン



# ③ペーストロッソクルトン



# 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

