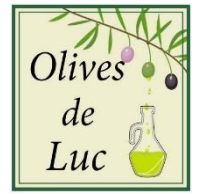


Croque-Monsieur Provençal

プロヴァンス風クロックムッシュ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1個分)順番にのせていく

パンドミスライス(16mm)	1枚
ペーストロッソ	4g
ベシャメルソース	10g
ベーコンスライス 1枚 1/2カット	20g
ベシャメルソース	10g
ミックスチーズ	10g
ペーストロッソ	4g
パンドミスライス(16mm)	1枚
ベシャメルソースプロヴァンス	15g
ミックスチーズ	10g
パルメザンチーズ(パウダー)	3g

*ふちの部分に沿って
かけることにより、
ふちが焦げるのを防ぎます。



ペーストロッソ

ベシャメルソース プロヴァンスの材料(10 個分)

ベシャメルソース	300g
バター	80g
小麦粉	80g
牛乳	1000ml
塩	1.1g
ブラックペッパー (粗挽き)	0.3g
玉ねぎのソテー	60g
セミドライトマト ダイスカット	30g
グリーン/ブラックオリーブスライス	各 20g
ミックスチーズ	50g



チーズが色づくまでオーブンで焼く
(250℃ 3～4分)



ベシャメルソースプロヴァンス



セロリラグラペと キャロットラペの サラダ入り

セロリ・人参は水気をよく切って混ぜ合わせ、3-4cmにカットし、ベシャメルソースと合わせます



バゲットを使用
バタール、カンパーニュ、ルヴァン...
どんなパンでも作れます



トッピング: バジリコペースト + オリーブオイル