

Quiche au Potiron, aromatisée au Pesto Rosso かぼちゃのキッシュ ペーストロッソ風味



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(タルト型 直径 10cm 6個分)

a) キッシュ生地

薄力粉	110g
強力粉	125g
塩	1つまみ 1g
卵	1個 60g
水	30cc
バター	50g
オリーブオイルEXV	20cc

b) アパレイユ

生クリーム	80cc
牛乳	80cc
卵	1個 60g
ペーストロッソ	20g

c) ガルニチュール

かぼちゃ	190g
ベーコン	60g
セミドライマト	6切 30g
ブラックオリーブ種抜き 1/2カット	9粒 27g
グリーンオリーブ種抜き 1/2カット	9粒 27g
ミックスチーズ	72g



作り方

下ごしらえ

*かぼちゃは電子レンジ 600wで
3分温める→160g
スライス(10~15g)

① キッシュ生地を準備し、冷蔵庫で1時間ねかす。

② 生地をのばして型に入れ、ピックし、冷蔵庫に入れる。

③ ベーコンを10mm角のさいの目切りにする。

④ アパレイユの牛乳、生クリーム、卵、ペーastroツを軽くムース状



になるように混ぜる。

⑤ 生地④を 20cc注ぎ、ベーコン、かぼちゃ、セミドライトマト、オリーブを入れ、また④を 20cc注ぎ、その上にチーズをのせる。



Quiche au Potiron, à la Moutarde au Citron-Thym かぼちゃのキッシュ シトロン・タイムマスタード風味



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(タルト型 直径 10cm 6個分)

a) キッシュ生地はペーストロツソと同じ

b) アパレイユ

生クリーム	90cc
牛乳	90cc
卵	1個 60g

c) ガルニチュール

シトロン・タイムマスタード 30g

他は上の材料と同じ



作り方

下ごしらえ ①～④までは上と同じ

- ⑤ 生地にシトロン・タイムマスタードを約 5g塗り、ベーコンかぼちゃ、セミドライトマト、オリーブを入れ、④を注ぎ、その上にチーズをのせる。

