

Cake Salé à la Provençale  
RATATOUILLE POMME-de-TERRE·SAUCISSE  
プロヴァンス風ケーキサレ(ラタトゥイユとポテトとソーセージ)



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## 材料(パウンド型2台分)

### 基本の生地 (アパレイユ)

にんにくペースト	10g
ペーストロッソ	20g
オリーブオイルEXV	50g
全卵(Mサイズ1個約60g)7個	420g
無塩バター(溶かしバター)	100g
薄力粉	320g
ベーキングパウダー	20g
砂糖またはトレハロース	40g
塩	0.3g
唐辛子(粉)	少々
シュレッドチーズ	



## 具材（ガルニチュール）

プロヴァンス風ポテトサラダ	210g
じゃがいも	180g
マヨネーズ	30g
ブーケプロヴァンサル	4g
にんにくペースト	4g
ラタトウイユプロヴァンサル	210g
玉ねぎのソテー（生 約 200g）	100g
セミドライトマト 1/2カット	60g
ブラックオリーブ種抜き 1/2カット	70g
ソーセージ（細長いもの）	1本

（※小さい型に入れる場合は 2cm にカット）



## 作り方

\*粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、唐辛子は合わせてふるっておく。

① ペーストロッソ、にんにくペーストとオリーブオイル

を混ぜる。

② 卵を溶き、①に加えよく混ぜる。

③ 溶かしバターを加え混ぜる。

④ ふるっておいた粉類を入れる。

⑤ チーズを入れ混ぜ合わせる。

⑥ 具材(ガルニチュール)を⑤に混ぜ合わせる。  
生地を1時間ほど休ませ、予熱しておいたオーブンで焼く。

上下火 200℃ (火力 30~40% リミットメモリ 2)  
25~30 分



\*シリコンシート使用の場合はシートの底にみじん切りかパウダーのチーズをひくと焦げ目がきれいに焼けます