

Quiche aux Champignons et Olives きのことオリーブのキッシュ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(タルト型 直径 22cm 8人分)

a) キッシュ生地

薄力粉	90g
強力粉	90g
塩	1つまみ 1g
粗挽き黒コショウ	少々
卵	1個 50g
水	25cc
バター	50g
ブーケプロヴァンサル	10g
オリーブオイルEXV	15cc

b) アパレイユ

生クリーム	50cc
牛乳	50cc
卵	1個 60g
粗挽き黒コショウ	少々

c) ガルニチュール

エリンギ	60g
きのこのマリネの液体	50g

きのこのマリネ	50g
ベーコン	30g
ブラックオリーブ種抜き 1/2カット	15g
グリーンオリーブ種抜き 1/2カット	15g
グリュイエールチーズ またはコンテチーズ(おろしたもの)	30g



作り方

- 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5mm角のさいの目切りにする。
- ④ 2cm角に切ったエリンギをきのこのマリネとその



ソースを加えて炒める。

⑤ アパレイユの牛乳、生クリーム、卵、ペーストロッソを軽くムース状になるように混ぜる。

⑥ 生地にはベーコンときこのこを入れ、⑤を注ぎ、オリーブとチーズをのせる。

⑦ 220℃のオーブンで 25 分間焼く。(オーブンによって、時間と温度を調節して下さい)

