

CAKE SALÉ à la Provençale - Champignons/Pomme de terre

プロヴァンス風ケーキサレ(きのこジャがいも)



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(タルトレット型 10cm) 約 130g 14 個分

基本の生地 (アパレイユ)

にんにくペースト	20g
ブーケプロヴァンサル	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	4g
ブラックペッパー (粗挽き)	0.5g
シュレッドチーズ	100g

具材 (ガルニチュール)

ボンレスハム (さいの目)	100g
プロヴァンス風ポテトサラダ	200g
ジャがいも	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

玉ねぎのソテーみじん切り

(生 約 200g) 100g

セミドライマト 1/2カット 100g

きのこのマリネ 300g



作り方

下ごしらえ

*粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、こしょうは合わせてふるっておく。

*玉ねぎのソテーはきのこのこのマリネの液体で炒める。

- ① ブーケプロヴァンサル、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

