

Croûtons Provence

クルトンプロヴァンス風



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

バゲット、パンドミ、カンパーニュなど 全部で 1kg

(パンドミを使う場合は予め 130℃で 15~20 分乾燥させておく)

プロヴァンス ソース

オリーブオイル EXV 各 160g

にんにくペースト 各 60g

①ブーケプロヴァンサル 80g

②アンチョビペーストブラックオリーブ入り 80g

③ペーストロッソ 80g

赤とうがらしパウダー 少々

④にんにくペースト 80g

作り方

1. カットしたバゲット (約2cm) にソースをからめ
(オリーブオイル EXV とにんにくペーストに①~④
のいずれか1種類を混ぜる)

2. 塩(分量外)を軽くまぶす。

3. 130℃のオーブンで 焼く。
リミット「1」 約20~30分

①プロヴァンスハーブクルトン



+
ブーケ
プロヴァンサル

②アンチョビクルトン



+
アンチョビペースト
ブラックオリーブ入り

③ペーストロッソクルトン



+
ペーストロッソ

④にんにくクルトン



+
にんにくペースト

販売方法あれこれ



➡カフェ・ワインバーのおつまみクルトン・クレープ

↓➡カフェのプロヴァンス風ヴィシソワーズ オ クルトン

