

アミューズⅠ：ガレット風タルトフランベ

《材料》

自家製水切り塩ヨーグルト 12人前

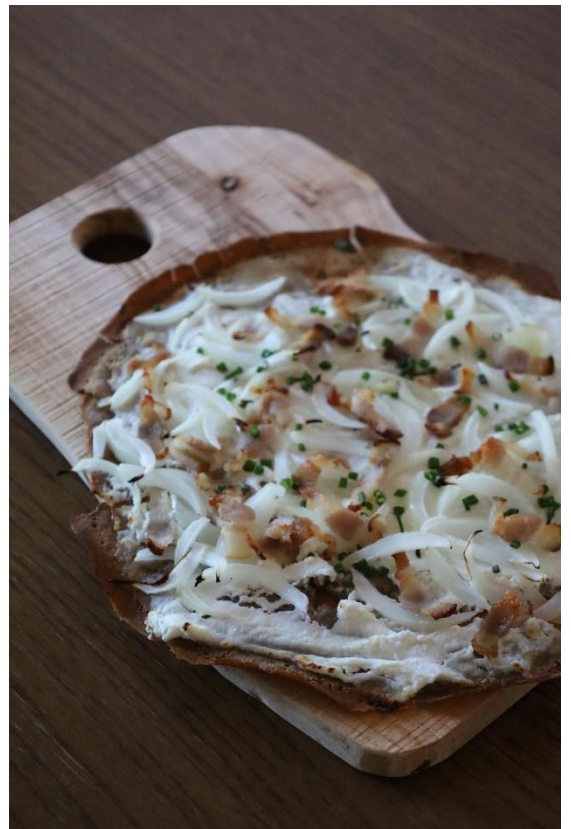
ヨーグルト	400g
塩	3g

生地（ガレット仕立て）約12枚（1枚4人分）

そば粉	320g
もち粉	80g
卵	4個
水	800ml
塩	2g

具材

水切り塩ヨーグルト	200g
玉ねぎ（薄切り）	320g
プチベール	3個
ベーコン（薄切り）	160g
塩・胡椒	適量
ナツメグ	少々



《作り方》

自家製水切り塩ヨーグルト

- ①ヨーグルト400gに塩3gをよく混ぜ合わせ、塩を溶かす。
- ②クッキングペーパーでヨーグルトを包み、ざるの上に乗せる。水分（ホエー）を受けるため、ざるの下にボールをセットして、一晚冷蔵庫で保管する。
- ③一晚置いた②のヨーグルトを新しいクッキングペーパーと交換し、もう一晚冷蔵庫で保管をして硬めの塩ヨーグルトにする。（塩ヨーグルト250g、ホエー150gできる）

ガレット仕立てのタルトフランベ生地

- ①生地を作る。生地のそば粉、もち粉を混ぜ、ふるいにかける。
- ②生地粉①に塩、溶きたまご、水を入れ材料が均等になるまで泡だて器で混ぜ合わせる。
- ③ラップをして冷蔵庫で最低30分からひと晩寝かせる。
（生地を寝かせると、焼くときに破れにくくなる。）
- ④フライパンで生地を焼く。
- ⑤焼き上げたガレット生地に塩ヨーグルトを塗り、薄切りの玉ねぎ、プチベール、ベーコン、塩、胡椒、ナツメグを振り240℃のオーブン5分で焼き上げる。