

Croque-Monsieur Provençal

プロヴァンス風クロックムッシュ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1個分)順番にのせていく

パンドミスライス (20mm)	1 枚
ペーストロツソ	6 g
ベシャメルソース	15 g
ベーコンスライス 4 枚 1/2カット	40~50 g
ベシャメルソース	15 g
ミックスチーズ	10 g
ペーストロツソ	4 g
パンドミスライス (20mm)	1 枚
ベシャメルソースプロヴァンス	40 g
ミックスチーズ	10 g
パルメザンチーズ (パウダー)	3 g

*ふちの部分に沿って
かけることにより、
ふちが焦げるのを防ぎます。



ペーストロツソ

ベシャメルソース プロヴァンスの材料(14 個分)

ベシャメルソース	430g
バター	100g
小麦粉	100g
牛乳	1000ml
塩	1.1g
ブラックペッパー (粗挽き)	0.3g
玉ねぎのソテー	60g
ペーストロッソ	20g
セミドライトマト ダイスカット	40g
グリーン/ブラックオリーブスライス	各 40g



チーズが色づくまでオーブンで焼く
(上 250℃ タップ 8 下 210℃ タップ 2 約 7 分)



ベシャメルソースプロヴァンス



セロリラウペと キャロットラペの サラダ入り(40g)

セロリ・人参は水気をよく切って混ぜ合わせ、3-4cmにカットし、ベシャメルソースと合わせます



バゲットを使用
バタール、カンパーニュ、ルヴァン...
どんなパンでも作れます



トッピング: バジリコペースト + オリーブオイル