

Petite Quiche aux Oignons-Champignons

きのこのフティキッシュ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(タルト型 直径 10cm 6個分)

a) キッシュ生地

薄力粉	110g
強力粉	110g
塩	1つまみ 1g
粗挽き黒コショウ	少々
卵	1個 55g
きのこのマリネの液体	30cc
ブーケプロヴァンサル	10g
オリーブオイルEXV	10cc
バター	40g

b) アパレイユ

生クリーム	60cc
牛乳	40cc
卵	1個 55g

c) ガルニチュール

ディジョンマスタード	24g
玉ねぎソテー	90g
きのこのマリネ	120g



下準備

■ 玉ねぎのソテーを作る。玉ねぎ生 500g、きのこのマリネの液体 55g を強火で 15~20 分炒める。

→ 出来上がり 300g(キッシュ 20 枚分)

■ きのこのマリネ

① **ごろごろきのこ** → 大きいサイズを一口大にカット

② **たっぷりきのこ** → みじん切り

作り方

① キッシュ生地を準備し、生地を伸ばしてパイ皿にしく。冷蔵庫で1時間休ませたあと、空焼きをする(220℃20分)



② アパレイユの材料を軽くムース状になるように混ぜる。

③ 空焼きしたキッシュ台に
ディジョンマスタードを塗り、
ガルニチュールの玉ねぎの
ソテー、きのこを入れ、②の
アパレイユを注ぎ入れ、最後
にチーズをのせる。



たまねぎのソテー

Ⓐ ごろごろきのこ Ver.

Ⓑ たっぷりきのこ Ver.



アパレイユ

チーズ



①ごろごろきのこ Ver.



Petites Quiches Oignons Champignons



②たっぷりきのこ Ver.

