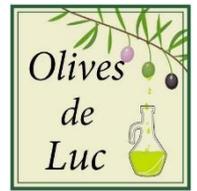


# Tartine Normande タルティーヌ ノルマンド



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## 材料

パン・オ・セーグル	1枚(20mm) 約 45g
セロリラヴのサラダノルマンド風	40g
セロリラヴラペ酢漬け	1缶(440g)
マヨネーズ	160g
にんにくペースト	20g
シードルヴィネガーマスタード粒	60g
りんご(千切り)	240g
カマンベールチーズ	1/8 カット 2個(約 22g)
くるみ(ロースト)	3g
ピンクペッパー	12~13粒
ミックスチーズ	10g

上 250℃ 下 230℃で 5 分焼く



# Tartine Poulet

## タルティーヌ・フロヴァンス風チキン

### 材料

パン・オ・セーグル	1枚(20mm) 約 45g
<u>ビーツポテトサラダ</u>	40g
<u>ペーストロッソチキン</u>	1切れ 20g
ミックスチーズ	10g

上 250°C 下 230°Cで 5 分焼く



# Tartine Crevette Mediterranee

## タルティーヌ エビ地中海風

### 材料

バゲット 1/3 50g



バゲットは上部の皮を切り落とし、タルティーヌの土台になる部分を3等分にカットして使用する。

ベシャメルソースプロヴァンス 50~60g

ベシャメルソース(かため) 1900g

スープを混ぜるとゆるくなるので、ベシャメルソースはかためのもので使用する

スープ・ド・ポワソン 1本 780ml

グリーンオリーブ(1/4 カット) 150g

ブラックオリーブ(1/4 カット) 150g

セミドライトマト ダイスカット 200g

エビ(ボイル) 大サイズ 3個 30g

ミックスチーズ 20g

<仕上げ>ルイユセトワーズ 4g

上 250°C 下 230°Cで5分焼く





仕上げ