

キッシュ・ロレーヌ

前菜

材料 (18cmのパイ皿1枚)

生地

┆薄力粉	125g
┆無塩バター	60g
┆卵	1/2個
┆塩	一つまみ
┆水	大さじ1

卵液

┆卵	1.5個
┆生クリーム	100cc
┆牛乳	100cc
┆塩・こしょう	適量

具

┆ほうれん草	140g
┆ベーコン	40g
┆チーズ	60g



作り方

1. 【生地を作る】

フードプロセッサーにふるった薄力粉、バターを入れ混ぜる。
さらさらの状態になったら、卵、冷水、塩を加え混ぜ生地をまとめ
ラップに取り出し包み、冷蔵庫で30分以上寝かせる。

2. 【具を下準備 2~4】

ベーコンは、8mm幅に切って、湯通しする。
ほうれん草を塩茹でして、冷水につけて冷まし、
固く絞って3cm長さに切る。

3. ボウルに卵を入れて、泡だて器でほぐす。
生クリーム、牛乳を入れ混ぜ合わせ、塩・こしょうする。

4. 3のボウルに、ほうれん草、ベーコン、チーズを入れてあわせる。

5. 寝かした生地を打ち粉した台にのせ、形を整えながらすこずつ伸ばし、
パイ皿に生地を載せ、型にあわせて余分な生地を麺棒をころがして取り除き
成型してから冷凍庫で10分冷やしたのち、
生地の上にオーブンシートを敷き重石をのせて
180℃のオーブンで15分ぐらい焼く。

6. 生地をオーブンから取り出し重石をどけて、具を8分目まで流し込み、
再度180℃のオーブンで30~40分ぐらい焼く。

所要時間 1時間半
主な調理器具 ボウル、パイ皿、オーブン