



今月のレシピ

寒い季節になりました。今回はりんごを使ったデザートです。バレンタインデーなどに作ってみてはいかがでしょうか？



「タルト タタン」



材料

- りんご4個
- グラニュー糖 140g
- バター 50g
- 冷凍パイシート 1枚

作り方

- ① りんごは皮をむき大きめの一口大に切る。
- ② 鍋またはフライパン (写真は20cmの鍋) に入れる。(この鍋が型になり、出来上がりのサイズになります。)
- ③ 鍋にグラニュー糖とバターを加える。
- ④ 弱火にしてグラニュー糖、バターが溶けてりんごの水分が出るように火を加えます。
- ⑤ 全体的に水分が出てきたら中火にしてりんごを煮ていきます。
- ⑥ だんだんりんごが透き通ってきて、水分も煮詰まり泡も大きくなってきます。
- ⑦ 水分がなくなり、りんごに色が付き、ツツヤしたら出来上がり。(りんごのキャラメリゼといいます。)
- ⑧ 冷凍パイシートは鍋の大きさに切ります。
- ⑨ フォークで穴をあけます。
- ⑩ 180℃で10分焼き、ひっくり返して160℃で10分、重しをのせてさらに160℃で10分焼いておきます。
- ⑪ りんごのキャラメリゼの上にパイ生地を置きます。
- ⑫ 鍋が少し冷めて落ち着いたらひっくり返して出来上がりです。
- ⑬ 切り分けてアイスなど添えて召し上がって下さい。

