

シャスールでつくるおいしいレシピ

CHASSEUR®

パーティメニューにもピッタリ♪ジューシーなリンゴのデザート

## タルトタタン



### 材 料

10cmキャセロール (ココット)  
1個使用

リンゴ (紅玉) : 2個

バター : 適量

三温糖 : 適量

※グラニュー糖でも可

パイ生地 : 適量

※市販の冷凍パイシートで可

### 作り方

1. 10cmキャセロールの内側、フタの内側にバターを塗り三温糖を上から全体にまぶす。
2. リンゴは皮をむいて6~8個のくし型にカットし、10cmキャセロールにきれいに並べる。
3. フタはせずに180℃のオーブンで30~40分程焼き、リンゴが少ししんなりしてきたら、フタをして更にオーブンで焼く。  
※リンゴに金串をさし、スッと串が通ったら焼き上がりの目安です。
4. 焼き上がったら、全体をゴムベラなどで上からプレスする。
5. 10cmキャセロールサイズに切り抜いたパイシートを、リンゴの上からかぶせ、フタはせずに更に180℃のオーブンで10~15分焼く。
6. パイが焼けたら粗熱が取れる程度に冷まし、再度パイごと上からプレスし冷蔵庫で一晩寝かせる。
7. キャセロールごとお皿にひっくり返して抜き、アイスクリームやホイップクリームなどを添えたら出来上がり!



キャセロールのフタの重み・熱伝導の良さが最大限に活かされた、リンゴたっぷりのジューシーな冬のデザートです。



島袋 有希 shimabukuro yuki

コックコートとコック帽にあこがれ、フランス料理シェフをめざし19歳より料理の世界に。  
2007年より「AUX BACCHANALES」に。銀座店・赤坂店を経て、2008年3月にランドオープンした高輪店 (品川駅前ウイング高輪) のオープン時よりシェフを務める。  
2児の男の子のパパであり、趣味は休日に子供と遊ぶこと。

店舗HP: <http://www.auxbacchanales.com/>