



華やかな季節がやってきました！ いつもと違う食材を用意して、Let's cooking！
パーティーが盛り上がること間違いなし！！

ミートローフのパイ包み



(材料 4人分)

合びき肉	300g
塩	小さじ1
こしょう	適量
エルブドプロヴァンス	小さじ1
卵	卵黄1/2個+卵白1個分
パン粉	1/2カップ
いんげん	50g
にんじん	50g
モツアレチーズ (ハードタイプ)	50g
冷凍パイシート (卵黄 水)	2枚 1/2個 大さじ1/2

【ソース】

デミグラスソース(市販)	100cc
赤ワイン	30cc
バター	10g

(つくり方)

- いんげんは2cm長さに切る。にんじんは1cm角切り。小鍋にお湯を沸かし、塩・少々加えて固めに茹でる。(人参-2分、いんげん-1分)モツアレチーズは1cm角切りにする。
- ボウルに合びき肉を入れ、塩・こしょうして混ぜる。ハーブ、卵、パン粉を加えてさらに混ぜ、いんげん、人参、モツアレを加えてよく混ぜる。
- 打ち粉をして、パイシートを20cm×25cmに伸ばし、クッキングペーパーを敷いた天板におく。
- (2)のタネをナマコ型(長さ20cm、幅10cm位)に成型してパイシートにのせる。
- もう1枚のパイシートは少し大きめに伸ばし、(4)の上に被せて、密着させる。周囲を2cmほど残して余分なパイシートは切り取る。合わせ目をねじるようにして綴じ、フォークの先に粉をつけて、押し付けてしっかり止める。ナイフで表面に空気穴を数カ所入れる。
- 切り取ったパイシートで葉っぱの形に切り取り、パイの表面に飾り付け、パイ全体に卵黄の水溶きをハケで塗る。
- 180℃に予熱したオーブンで35~40分ほど焼く。
- ソースを作る。小鍋にデミグラスソースを温め、赤ワインも加え、アルコールをとばしたらバターを加えてコクを出す。
- パイをカットして、ソースをかけて出来上がり。

ムール・マリニエール



(材料 4人分)

ムール貝	1kg
にんにく	1かけ
ペルギーエシャロ	1個
セロリ	5cm
白ワイン	200cc
無塩バター	50g
生クリーム(35%)	100cc
パセリ	1枝
塩・こしょう	適宜
タイム(飾り用)	適宜
オリーブオイル	//

(つくり方)

- ムール貝は殻を擦り合わせてよく洗い、ヒゲをひっぱり抜く。にんにく、エシャロ、セロリ、パセリはみじん切りにする。
- 鍋にオリーブオイルを入れ、にんにく、エシャロ、セロリを香りが出るように炒める。
- ムール貝を投入し、軽くかき混ぜて白ワインを加えて沸騰したら蓋をして蒸し煮にする。
- ムール貝が開き始めたら、バター、生クリームを加えて混ぜ、こしょうを振り、パセリも加えて、蓋をして完全に開くまで加熱する。
- 味を見て、塩が足りなければ加えて味を調べて、タイムを散らして出来上がり。

ミックスサラダ



(材料 4人分)

レタス	3~4枚
ベビーリーフ	1袋
海老	4尾
じゃがいも	1個
きゅうり	1/2本
ラディッシュ	3~4個
ブラックオリーブ	適量
【ドレッシング】	
オリーブオイル	大さじ3
白ワインビネガー	大さじ1
砂糖	ひとつまみ
塩	小さじ1/2強
こしょう	少々

(つくり方)

- レタス、ベビーリーフは水に放ち、パリッとさせる。
- 海老は殻をむき、横半分にスライスする。小鍋にお湯を沸かし、白ワイン、塩・少々入れて、海老をサツと茹でる。じゃがいもは3cm角に切り、粉ふきいもにする。
- きゅうりは縦半分に切り、斜めスライス。ラディッシュ、オリーブは輪切りスライス。
- ドレッシングを作る。ボウルにワインビネガー、砂糖、塩・こしょうを混ぜる。オリーブオイルを少しずつ加えて混ぜ、乳化させる。
- 大きなボウルにサラダの材料を入れて、ドレッシング適量で和える。



フロマージュ・フルーツ



(材料 6~8人分)

マスカルポーネ	250g
卵黄	2個
生クリーム(47%)	200g
グラニュー糖	40g
練乳	大さじ1
A { レーズン	50g
アプリコット	30g
オレンジピール	10g
ブランデー	大さじ1
くるみ	30g
クッキー	適宜

(つくり方) 下準備 - Aを漬けこみ、一晩おく

- Aを細かくみじん切にする。くるみは空炒りして粗みじん切にする。
- ボウルにマスカルポーネと卵黄を入れ、ホイッパーで滑らかになるまで混ぜる。
- 別のボウルで生クリーム、グラニュー糖、練乳を入れて泡立てる。(トロリとしてホイッパーの跡がずっと消える位の固さまで)
- (2)を(3)に2~3回に分けて加え、混ぜる。
*ホイッパーで円を描くように混ぜること。
泡立てるとどんどん固くなる。
- Aのドライフルーツを加えて混ぜたら固さをみる。すぐ食べるならやや固めに。翌日食べるなら少し柔らかめにしておく。
- グラスに盛り、冷蔵庫で冷やす。
フィンガークッキーを添えていただきます。