

たっぷりきのこのデザートキッシュ



材料 タルト 18cm型 1個分

三島のひうたけ	50g	[卵液]	
エリンギ	50g	卵	1個
しいたけ	50g	牛乳	50cc
バター	10g	生クリーム	50cc
りんご	1/2 個	砂糖	大さじ 3
くるみ	20g		
パイシート	2 枚	はちみつ	適量
オリーブオイル	適量		

作り方

- ① 三島のひうたけ、エリンギ、しいたけは粗みじん切りにし、バターで炒める。
- ② くるみは食感が残る大きさに刻み、①に加え、混ぜる。
- ③ りんごは皮をむかずに縦 1/4 に切り、種の部分を取り除いて、2~3mm にスライスする。
- ④ タルトの型にオリーブオイルを塗り、パイシートを伸ばしながら型に合わせて余分なところは切り落とす。
- ⑤ ①を④に入れて平にする。
- ⑥ 卵液の材料を混ぜ合わせて⑤に流し込む。
- ⑦ ③を重ねながら円になるように乗せて、りんごが焦げすぎないよう様子を見ながら、オーブントースターで 40 分焼く。(オーブンの場合は、180 度に余熱して 30~35 分程度焼く。)
- ⑧ りんごが焦げそうになったら、アルミホイルをふんわりかぶせて中まで火が通るようにする。途中菜箸などで火の通りを確認する。
- ⑨ 焼きあがったら切り分けて、はちみつをかけて食べる。