

田屋なすの Quiche(キッシュ)

～田屋ナス料理～



■材料 (23cm浅型ケーキ型)

Pate brisee (パイ皮)	小麦粉	1 C
	塩	1 T
	冷たいバター	7 T
	冷水	2 T～

- ① すべてをプロセッサーに入れ、軽くまとめてラップし1時間冷蔵庫で冷やす
- ② オーブンを200℃にセット
- ③ 台の上に小麦粉を軽くひき、パイ皮をおき、麺棒にも軽く小麦粉をふりロールアウトする。2回くらい裏返し円形にする。3～4mmくらいの厚さにのばす。
- ④ パイ皮を麺棒に巻き返し、パイ皿の上に移して型に合わせ敷き入れる。パイの縁を麺棒で押し切り口を整える
- ⑤ フォークの先でパイの底を軽くつつき、フォイルを敷き、重石をし、15分焼く。そしてフォイル、重石をとり更に3～4分焼く

The Filling (中身)

ベーコン	100g	5mm幅に切り焦がさないように焼きベーコンの油を十分出す
玉葱	2個	薄切り、ベーコンの油1/2であめ色に炒める
卵	3個	(必ず室温)
生クリーム	1・1/2C	(必ず動物性)
S&P		
ナツメグ	1 T	
パルメザンチーズ	3～4 T	
バター	2 T	

■作り方

- ① 炒めたベーコンを細かく切ってパイ皮の中に入れ、玉葱を全面に広げ入れる
- ② ボールに卵3個を割り入れ、生クリームを加え、S&P、ナツメグで味をつけ、パイに入れ、チーズを全面に振り、バターの薄切りを所々に置く
- ③ 200℃のオーブンで35分～45分焼く
- ④ 竹串で出来上がりを確かめること

この基本のフィリングに 茄子の炒めたものを入れる

田屋茄子 1cmの輪切り・・・S&Pをしておく(出た水分はふく)
オリーブオイル2T～3Tで茄子をしっかり焼き取り出す。