2014年9月のレシピ①

レシピ提供：ばん　くみこ先生

★☆　なめらか きのこフラン　☆★

■材料（４人分）

卵	3個
牛乳	150cc
生クリーム	150cc
ドライポルチーニ	7g
グラナ・パダーノ	大さじ1
塩・胡椒	適量
ホワイトマッシュルーム	2個
EVオリーブオイル	適量
レモン汁	少々
ベビーリーフ	適量
生ハム	2枚

ここがポイント！

ポルチーニはイタリアを代表するきのこです。肉厚で味、香りともにすぐれて「きのこの王様」と称されます。イタリアでは9月～11月に生のポルチーニが食べられます。ドライポルチーニの出汁からうまみがでますので、戻し汁も残さず全部使いたいので今回は牛乳で戻しました。ポルチーニは生クリームととても相性がよいので、生クリーム多めのリッチなフランにしています。

1 ポルチーニは牛乳にひたして戻しておく。柔らかくなったら細かく刻んでおく。

2 ボールに卵・牛乳・生クリーム・塩・胡椒を入れて一度ざるで濾す

3 2に刻んだポルチーニとグラナ・バダーノを加えて混ぜてアパレイユの完成。器に注ぎ、180-190℃のオーブンで30-40分ほど湯せん焼きする。

フランの湯銭

4 マッシュルームを薄切りにし、塩・胡椒・レモン汁・EVオリーブオイルで下味をつけて、電子レンジにかけて火を入れておく。

5 フランが焼きあがったら粗熱をとり冷やす。4のマッシュルーム、生ハム、ベビーリーフを飾る。

ばん　くみこ先生のコメント★

9月(長月)になりましたね。秋といえば“きのこ”ということで、今回はポルチーニを使ったフランにしました。なめらかに仕上げるため直焼きではなく、天板に湯せんをして焼いてください。写真のとおり、下にペーパーをひいてお湯を入れると火が入りすぎずに上手に焼き上がります。今回は、ポルチーニで作っていますが、これからでしたら松茸・銀杏を入れて作るのもおすすめです。