

◎◎ きのこのタルティーヌ ◎◎

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

旬の茸を使ったタルティーヌ。カリッと焼きあげたパンをベースにするとオシャレなおつまみに！

■材料(6枚分)

10枚切り食パン	2枚
オリーブオイル	適量
<きのこのペースト>	
マッシュルーム・舞茸	合わせて100g
玉ねぎ	20g
バター	15g
生クリーム	大さじ1
<きのこソテー>	
マッシュルーム	6個
オリーブオイル・塩	適量
<カリカリベーコン>	
ベーコン	1枚
<セップパウダー>	
乾燥セップ(乾燥ポルチーニ)	2枚
マスタード	適量



1 食パンは耳をのぞき1枚を縦3つに切る。表面にオリーブオイルを塗り、2枚の鉄板で挟んでつぶして焼く。180℃のオーブンで20分～茶色く固くなるまで焼く。冷ましておく。

3 フライパンにバターを熱し、きのこを炒める。途中で玉ねぎを加え塩・白コショウで味を整える。生クリームを加え一煮立ちさせる。フードプロセッサーでペースト状にする。

5 <カリカリベーコン>ベーコンは3ミリのみじん切りにする。100℃のオーブンで約50分、カリカリになるまで焼く。キッチンペーパーにのせ、油を切っておく。

7 ①のパンの上にマスタードを薄く塗る。その上にきのこのペーストを塗る。その上にマッシュルームのソテーを並べる。その上にカリカリベーコン・セップパウダーを振りかける。

2 <きのこのペースト>きのこは3ミリのみじん切りにする。玉ねぎもみじん切りにする。

4 <きのこソテー>マッシュルームを5枚にスライスする。フライパンにオリーブオイルを熱し、マッシュルームを炒める。塩で味を整える。

6 <セップパウダー>乾燥セップをミルサーに入れて攪拌し粉状にする。

■ ポイント ■

◆食感の変化。カリッとしたパン・ベーコン、対照的にむにゅっとするきのこ。2つを合わせることで互いの食感が引き立ちます。

◆乾燥セップは冷凍保存可能。パスタや魚のソテー、茸料理の仕上げに振りかけるとよい。

★Citron ヨーコ先生からのお知らせ★

日本橋三越 はじまりのカフェ

日時：11月15日(火) 11:30~13:00

講師：Citronヨーコ(料理教室「PetitCitron」主宰)

週末にゆっくり料理を楽しみ、家族と囲む食卓をフランス気分で味わってみませんか。

寒い冬を楽しむフランス流の料理をご紹介します。

どれも家庭で再現しやすいものばかりです。

メニュー予定：柿と魚のタルタル仕立て、牛肉の赤ワイン煮、フォンダンショコラ

持ち物：エプロン

●開講日の3日前以降のキャンセル・ご返金をご容赦ください。

●「完売」または「販売終了」後ははじまりのカフェ店頭またはお電話にてお問い合わせください。

●お申し込み・お問い合わせ 日本橋三越はじまりのカフェ

TEL：03-3274-8843(午前10時30分～午後7時30分)

<http://mitsukoshi.mistore.jp/bunka/product/7050900000000000000000421400.html>