

## 伊勢真鯛とあおさのフラン 原木栽培の椎茸ソース

### 【フランの材料】 4人分

- ・卵・・・2個
- ・チキンコンソメ・・・200 cc
- ・生クリーム・・・100 cc
- ・鯛（スライス）・・・8枚
- ・シイタケ（スライス）・・・8枚
- ・あおさのり・・・2 g
- ・塩・・・1 g

### 【ソースの材料】

- ・白ネギ・・・1本
- ・シイタケ・・・50 g
- ・チキンコンソメ・・・100 cc
- ・生クリーム・・・80 cc
- ・塩、コショウ・・・少々
- ・バター・・・少々

### 【フランの作り方】

- 1 ボールに卵を割り入れ、白身を切るように混ぜる。
- 2 チキンコンソメと生クリームを少しずつ混ぜながら加えていく。
- 3 塩を加え混ぜ、ざるで漉す。
- 4 器に鯛とシイタケ、あおさを入れ、卵液を流し入れる。
- 5 ラップをして、さらに上からアルミ箔でしっかりとふたをし、くしで穴をあける。
- 6 蒸し器を用意し、沸騰したら少しだけ蓋をずらし、15～20分蒸す。
- 7 ソースを温めて上からかける。

### 【ソースの作り方】

- 1 白ネギとシイタケを薄切りにする。
- 2 鍋にバター、塩と一緒に入れ弱火で炒める。
- 3 しんなりしたらブイヨンと生クリームを加える。
- 4 ひと煮立ちしたらミキサーでまわす。
- 5 鍋に戻し、塩、コショウで味を調える。

## 柿カスタードクリームパイ

【材料】 15 cm 1台分

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| A・柿・・・2個（500g前後） | ・卵黄・・・18g（約1個分） |
| ・砂糖・・・50g        | ・砂糖・・・15g       |
| ・無塩バター・・・15g     | ・コーンスターチ・・・3g   |
| ・レモン汁・・・3g       | ・牛乳・・・70g       |
| ・シナモンパウダー・・・1g   | ・バニラエッセンス・・・少々  |
|                  | ・バター・・・8g       |
- 
- ・冷凍パイシート・・・15 cmの円形 1枚
  - ・冷凍パイシート・・・20 cm×20 cm 1枚
  - ・卵黄・・・20g

【作り方】

- 1 Aの柿の皮をむき、くし切りにする。
- 2 フライパンに柿、砂糖、レモン汁を入れ中火にかける。ぐつぐつとわいたら、ヘラで混ぜながら5分ほど煮詰める。
- 3 火を止め、シナモンとバターを加えて混ぜる。その後、バットに移して冷ましておく。
- 4 小さめのボウルにBの卵黄、砂糖、コーンスターチを入れてよく混ぜる。
- 5 小鍋に牛乳、バニラエッセンスを入れて火にかける。鍋のふちがふつふつとしてきたら火を止め、4に少しずつ混ぜる。
- 6 5を鍋に戻し中火にかける。ヘラで混ぜながらとろみがつくまで火を入れる。とろみがついたら火を止め、バターを加えてよく混ぜる。その後、バットに移して冷ましておく。
- 7 オーブンを200℃に予熱する。
- 8 オーブンの天板にクッキングシートをしき、パイシート（15 cm円形）を置く。パイシートをフォークでまんべんなく刺す。（そこが膨らむのを防ぐ）
- 9 パイシートのふちに刷毛で卵黄を塗る。中央に6のカスタードクリーム、3の柿の順で載せる。
- 10 パイシート（20 cm×20 cm）を2 cmの幅に帯状に切り、9の上に網目状にのせていく。円からはみ出した部分は切る。帯状にカットしたパイシートが余っていればパイのふちにのせていく。ふちをフォークの背で押さえる。
- 11 10の表面に刷毛で卵黄を塗り、180℃に下げたオーブンで25～30分焼く。全体がしっかりきつね色になったら取り出す。