

カテェネ 農食ツアーズム

「いちじく」を使ったレシピ



いちじくの 紅茶クラフティ

フランスの伝統菓子クラフティを
いちじくでアレンジ
市販のクッキーで手早く作ります



●おいしく作るポイント●



POINT 1

熱湯を回しかけた後、アルミホイルで覆って5分ほど蒸らすと紅茶の味がしっかりと出ます



POINT 2

いちじくにかからないよう、周囲からそっと流し入れるときれいに仕上がります

〈材料（4人分）〉

- いちじく 3個
- バター 20g
- 牛乳 大さじ1
- 粉砂糖 適量

クラフティ生地

- クッキー（市販品） 80g
- アールグレイ茶葉
ティーバッグ2袋分（5g）
- 熱湯 大さじ1
- 牛乳 110ml
- 卵 2個
- 砂糖 50g
- 薄力粉 30g
- 生クリーム 100ml

〈作り方〉

1. いちじくは皮ごと縦4つ切りにしておく
2. クッキーはビニール袋の中に入れて麺棒で叩き、細かくする
3. バターを湯煎で溶かして牛乳（110ml）と合わせ、2を加え、グラタン皿に広げて押し固める（ラップの上からぎゅうぎゅう押しして）冷凍庫で冷やしてクラフティ生地を作る
4. 鍋にアールグレイの茶葉を入れて熱湯を回しかける（point1）
5. 4に牛乳（大さじ1）を入れて弱火で混ぜながら沸騰直前まで温め、ざるでこす
6. ボウルに卵と砂糖を入れて空気が入らないようにすくうように混ぜたら薄力粉をふるい入れて、ダマがなくなるまで混ぜる
7. 3のグラタン皿に1のいちじくを並べ、ボウルに5と6と生クリームを加えてざっと混ぜて、流し入れ（point2）180度に余熱が入ったオーブンで30分焼く
8. 粗熱をとって粉砂糖をふる