

春野菜とハーブのおかずタルト



流行のセイボリータルトはハーブ使いが味の要！野菜の下にチーズとトマトソースがかくれんぼ。トマトと相性のいいハーブをチョイスして。

🍷 材料 (23cmタルト型)

● パータブリゼ

- A
- 薄力粉 (冷やしておく) …125g
 - GABAN® シュガーパウダー…4g
 - 塩…1g
 - 無塩バター (2cm角にして冷やす) …75g
 - 溶き卵…30g

ミニトマト (or トマトソースなど) …380g
塩…1g

ペコロス…150g
新じゃがいも…80g
グリーンアスパラガス…60g
スナップえんどう…40g
ヤングコーン…30g
シュレッドチーズ…70g

- B
- GABAN® バジルみじん切り…1g
 - GABAN® オレガノみじん切り…0.4g
 - GABAN® ローズマリーホール…0.5g

塩…少々

GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々
GABAN® オリーブオイルEXバージン…30ml

🍲 レシピ (所要時間：45分※)

- ① フードプロセッサーにAを入れて混ぜ、バターも加えて小刻みにスイッチを入れて攪拌し、さらさらの状態にする。
- ② ボウルに移して溶き卵を加えて混ぜ、手でひとまとめにし、冷蔵庫でひと晩休ませる。
- ③ ペコロス、スナップえんどう、アスパラガスはそれぞれゆで、適当な大きさに切る。新じゃがは皮付きのままゆで、厚さ1cmの輪切りにする。ヤングコーンは縦半分に分ける。
- ④ ミニトマトは湯むきしてザク切りにし、鍋に入れ、弱火でペースト状になるまで煮つめ、塩で味を調える。
- ⑤ 厚さ4mmにのばしたパータブリゼをタルト型に敷き、ピケをして冷蔵庫でしばらく休ませ、重しをして190℃のオーブンで20分ほど空焼きする。
- ⑥ ⑤に④、シュレッドチーズの順に敷き、③を乗せBを散らし、塩・ブラックペッパーをふってオリーブオイルをかけ、200℃のオーブンで30分焼く。

※生地を休ませる時間は含みません。