

La quiche lorraine (ロレーヌ風キッシュ)

アルザスと隣り合うロレーヌ地方の名物料理。おやつや暖かいアントレとして人気がある。伝統的なキッシュ・ロレーヌは卵、生クリーム、ベーコンのみから作るが、グリュイエールなどのチーズやきのこ、ほうれんそうなど、トッピングは好みに応じて自由に変えてよい。



Ingrédients pour un moule de 22cm

- une pâte brisée (練り込みパイ生地 1 枚)
- 3 œufs (卵 3 個)
- 200ml de crème fraîche (生クリーム 200ml)
- 200ml de lait (牛乳 200ml)
- 100g de fromage (コンテなどのチーズ 100g)
- 200g de lardons (ベーコン 200g)
- sel (塩) poivre (胡椒)
- noix de muscade (ナツメグ)

Recette

1



2



3



4



5



■ 下の作り方の説明に合う写真を上の中から選びなさい。

- () Disposez les lardons et le fromage sur la pâte.
パイ生地の上にベーコンとチーズを載せなさい。
- () Étalez la pâte, mettez-la dans un plat à tarte et piquez avec une fourchette.
生地を延ばし、タルトの型に載せ、フォークで穴をあけなさい。
- () Enfourez pendant 20-30 minutes à 180 degrés.
オーブンで180度の温度で20分～30分焼きなさい。
- () Dans un saladier, mélangez le lait, la crème, les œufs, le sel, le poivre et la muscade.
サラダボールの中で、牛乳、生クリーム、卵、塩、胡椒、ナツメグを混ぜなさい。
- () Versez l'appareil.
できた材料を型に流し込みなさい。