

【フランス料理レシピ】秋に美味しいスイーツ！タルト・タタン



タルト・タタンのレシピをご紹介します。りんごが美味しい季節にぜひ作ってみてくださいね！

タルト・タタンの材料と作り方

～材料～

バター100g

砂糖40 g+20 g
りんご 4 ~ 5 個 (タルト皿がいっぱいになる分)
小麦粉200 g
塩 少々
水 大さじ 2

~作り方~

バター100 g はあらかじめ室温に戻しておく。

砂糖40 g とバター30 g をオーブン用のタルト型に入れ、180度に温める。

りんごは皮をむき、4 ~ 8 等分に切る。

のバターが溶けて砂糖がいい感じに焦げてきたらオーブンから取り出し のりんごを敷き詰める。

ボールに小麦粉200 g、砂糖20 g、塩少々と のバターを加え、まぜる。
水大さじ2杯を加え、とにかく筋肉痛になるほど混ぜる。疲れるので私はマシーン使用しました。
なめらかな生地ほど美味しくなるのでここは手を抜かない。丸くまとめ、タルト型の大きさにあわせのばす。

のタルト生地を の上にかぶせ、真ん中に穴を開ける。

再び180度のオーブンに入れ30 ~ 40分。頃合を見てナイフで刺し何も付いてこなければ出来上がり。

冷めたらケーキ皿にひっくり返す。

作り方のポイント



温かいうちに冷たいバニラアイスと共に、また冷たくしても美味しくいただけます。Ayako先生、スイーツ好きにはたまらないレシピをありがとうございます(*^-^*)

頑張っ**て**混ぜることが美味しく作るコツ

ですね！皆さん、頑張っ**て**美味しいタルト・タタンを作ってくださいね！

レシピ提供 Ayako

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

