

## 簡単で美味しい Tarte Tatin

---



皆さん、タルト・タタン Tarte Tatin をご存知ですか？フランスの代表的な伝統菓子の一つで、リンゴの「上に」タルト生地を乗せて焼き、オープンから出した後に「ひっくり返す」というのが特徴です。

### タルト・タタンの作り方

---

そもそも、この珍しい作り方は「失敗」から生まれたそうで……。もしかするとゴミ箱行きだったかもしれないのに、今やフランス全土、いや世界中の人たちに愛されるお菓子になるとは！

奇跡ですよ。

こちら私が焼いたものです。どうですか？美味しそう？



このタルト・タタン、作り方は様々ですが、おそらくその中で最も簡単と自負している私のレシピをご紹介します。決め手はなんといっても、リンゴにあらかじめ火を通す必要が無いこと！詳しくは以下のレシピをご覧くださいませ。

#### 【材料（8人分）】

**市販のタルト生地**（フランスでは *pâte brisée* というほんのり塩味のタルト生地が使われます。私は Herta というメーカーの厚めのものを使っています。もちろん、手作りの生地が一番美味しいんですけど・・・）

**りんご** 6～10個（大きさによる）

**バター** 40g（1cmの角切りにする）

**シナモンパウダー**（お好みで）

**カラメル用のグラニュー糖** 100g（りんごの甘さによる）

**レモン汁** 半個ぶん

#### 【レシピ】

1. まずはカラメル作り。小鍋にグラニュー糖を入れ、大さじ2杯の水を加える。

2. 弱火にかけ、好みの色になったら火から外し、レモン汁を加える（吹き上がるのでやけどに注意！）

3. タルト型の底にカラメルを流して広げる。

4. りんごをくし形に切り（大きさによって4等分や6等分）、タルト型に敷いたカラメルの上に中央から隙間無く並べる。

5. 角切りにしたバターを散りばめる。

6. お好みでシナモンパウダーを振る。

7. りんごの上にタルト生地をかぶせ、はみ出した生地はタルト型の側面の隙間に押し込む。フォークで生地に数カ所穴を空ける。

ここでお勧めのコツ！生地の表面にグラニュー糖少量をまぶす。砂糖がオーブンの熱で固まり、生地がサクサクになります。

8. 180（termostat 6）のオーブンで45分焼く。

9. オーブンから出して冷ます。温かいうちにひっくり返す。（冷えきってしまうと、カラメルが固まってうまくできません。）

## あとがき

---

ね、簡単でしょう？りんごを生のままオーブンに入れ、底に敷き詰めたカラメルと一緒にじっくり火を通すので、口の中でほろほろにとろけます。しかも、包丁、まな板、小鍋、タルト型という少ない調理器具で作れますので、後片付けも楽チンですよ。

皆様も是非お試しあれ！「つくれば」待ってます（笑）

執筆 Miwa

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。

