

奈良のシェフが、奈良の食材で家庭でできるレシピを紹介します。

## 県産ブランド卵と大和茶の

## クレームブリュレ



La Terrasse (仏蘭西料理)



### 〈材料〉(直径10cmの器10個分)

生クリーム	300cc
牛乳	100cc
グラニュー糖	90g
大和茶(粉末茶)	7g
大和なでしこ卵 (卵黄のみ・Lサイズ)	5個分
カラメルソース	
グラニュー糖	20g
水	50cc
黒糖(粉末)	10g
飾用果物・アイス	適量

### 〈作り方〉

- ①グラニュー糖と大和茶をむらなく混ぜ合わせたもの※1を、卵黄に加え、よく混ぜる。
- ②小鍋に生クリームと牛乳を入れ、人肌に温める。①に少しずつ加え、泡立っていないように混ぜ合わせ、一度こす。
- ③カラメルソースを作る。別鍋にグラニュー糖と水30ccを入れて弱火にかける。時折、鍋を動かし、きつね色になったら火を止め、残りの水20ccを加える(水を入れると、激しくはねるので注意して下さい)。さらに黒糖を加え混ぜる。
- ④器にカラメルソースを少し入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤カラメルソースが固まったら、器に②を流し入れ、120℃のオーブンで30分程、蒸し焼きにする。振動しても表面が揺れなければ出来上がり。
- ⑥あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、アイスや季節の果物などを飾ってお召し上がりください。



### one point

- \*②で泡立った時は、液面にラップを敷き、ラップを引いて取ると泡がなくなる※2。
- \*蒸し器で蒸す時は、すが立つので最初は強火にせず20分程蒸す。



エグゼクティブシェフ

秋吉 博国さん

La Terrasse  
(ラテラス)

奈良市春日野町98-1  
☎ 0742・27・0555  
FAX 0742・27・0687  
URL [www.hilltopterrace.co.jp/restaurant.html](http://www.hilltopterrace.co.jp/restaurant.html)

「味はもちろん、目でも楽しんでいただきたい」と、秋吉シェフ。リッツカールトン大阪「ラ・ベ」で部門シェフを務めたあと、2004年から奈良へ。若草山中腹にあるお店では、春は桜、秋は紅葉と四季折々の自然に彩られた贅沢なロケーションが楽しめる。来春には、菖蒲池駅前に新店舗がオープン!

### 食材の紹介 [大和なでしこ卵]

親鶏に大和茶の粉末、魚油を配合した良質な飼料を与えることで、栄養分を豊富に含んだたまご「大和なでしこ卵」は、2008年から奈良県ブランド卵として販売を開始。脳の働きを活発にする効果があるといわれるDHA(ドコサヘキサエン酸)が通常卵の約2.5倍含まれる。

