

熊谷真実の これ、美味しい!



初めてタルトフランベに出会ったときは、「な～んだ、ピザのことか」と、食べなれている味が頭の中に浮かびました。

ところが、一口食べてびっくり!

チーズのこってりした感じが全くないんです。

フロマージュブランというさわやかなチーズとクリームソースの絶妙なハーモニーに驚きました。フランスのアルザス地方の郷土料理だと知り納得。

しかもナイキフーズのタルトフランベは、フランス H.C.L Maitre Pierre 社で製造し、生地にソースを塗り冷凍輸入した正真正銘の本物です。トッピング次第ではお食事としてはもちろんのこと、前菜、ビールやワインのおつまみにも最高。

フルーツをのせればデザートにもなります。

冷凍のタルトフランベを平らな台に置き、オリジナルの具材をトッピングし、高温(240℃)に予熱したオーブンで10分を目安に焼くだけで出来上がり。

手間もかからず、お客様に喜ばれる逸品として、新しくメニューに加わえていただければ幸いです。

真実おすすめレシピもぜひ、お試しください。

Let's TRY! タルトフランベレシピ

作り方:

- ① 250度で約12分焼いたタルトフランベの上に、生ハムとルッコラをのせる。
- ② パルメザンチーズとプチトマトをちらす。

材料:

タルトフランベ 1枚
生ハム 5枚
ルッコラ 適量
パルメザンチーズ 適量
プチトマト 2個

生ハムとサラダ タルトフランベ

作り方:

- ① 250度で約8分焼いたタルトフランベの上に、別に作っておいたボロネーゼソースと刻んだエメンタルチーズをのせる。
- ② さらに5分焼き、仕上げにパルメザンチーズとパセリをちらす。

材料:

タルトフランベ 1枚
ボロネーゼソース 100g
エメンタルチーズ 適量
パルメザンチーズ 適量
パセリ 適量

ボロネーゼ風 タルトフランベ

ベーコンとオニオン じゃがいもの タルトフランベ

材料:

タルトフランベ 1枚
玉ねぎ 30g
じゃがいも 50g
ベーコン 20g
エメンタルチーズ 適量
ローズマリー 適量

作り方:

- ① ベーコンは短冊切りに、玉ねぎはスライスする。
- ② じゃがいもはスライスして茹でる。
- ③ ①②をソテーする。
- ④ 250度で約8分焼いたタルトフランベの上に③でソテーした材料とエメンタルチーズをのせ、さらに約5分焼く。

作り方:

- ① スライスしたりんごをタルトフランベの上に重ねて並べる。
- ② シナモンシュガーとはちみつを振りかけ、250度オーブンで約12分焼く。

材料:

タルトフランベ 1枚
りんご 1/2個
シナモンシュガー 適量
はちみつ 適量

りんご タルトフランベ

