



ハーブ香る梨の米粉タルト

仁後 亮介

〈タルト生地〉

米粉	100 g
白玉粉	10 g
バター	45 g
塩	0.5 g
粉砂糖	30 g
全卵	30 g

〈梨のコンポート〉	
梨	1 個
グラニュー糖	30 g
白ワイン	20 g
水	60 g
シナモンスティック	1/2 本
レモン汁	5 g

〈アーモンドクリーム〉

バター	63 g
グラニュー糖	45 g
全卵	20 g
アーモンドパウダー	63 g
米粉	18 g
生クリーム	54 g
キルシュ	12 g
バニラエッセンス	2 振り

グラニュー糖	20 g
ローズマリー	1 本

〈飾り〉

粉糖	適宜
ホイップクリーム	適宜
ミント	適宜

1. タルト生地を合わせて袋に入れ、冷蔵庫で30分寝かせる。
2. グラニュー糖、白ワイン、水、シナモンスティックを入れて火にかけ、グラニュー糖が溶けたら火を消して、冷めてからレモン汁を入れる。
3. 梨は皮を剥き、芯を取って八割にして2と一緒に真空パックをし、5分間湯煎して冷ましておく。
4. アーモンドクリームは、まずバターを柔らかくし、グラニュー糖を混ぜる。そこに卵、生クリーム、キルシュを混ぜて振ったアーモンドパウダーと米粉を入れゴムベラでしっかり混ぜ、最後にバニラエッセンスを振り掛ける。
5. 寝かせたタルト生地をパイ皿のサイズまで伸ばして、フォークなどで穴を開け、180℃のオーブンで10分焼く。
6. 冷ましたタルト生地にアーモンドクリームを塗り、さらに1/2にスライスした梨のコンポートを並べ、グラニュー糖と細かくみじん切りにしたローズマリーを振り掛ける。
7. 180℃のオーブンで25分間しっかりめに焼く。
8. 冷めたら粉糖を全体に振り、8等分にカットして皿に盛り付け、横にホイップクリームとミントを飾る。