

なると金時「里むすめ」

by 原田啓作さん・原田豊明さん

鳴門金時の クレームブリュレ

by 大東和彦 (Essentiel)

材料 ※4人分

鳴門金時 2ケ

【A】

卵黄 3ケ

グラニュー糖 40g

牛乳 100cc

生クリーム 100cc

カラメル用グラニュー糖 10g

つくり方

- ① 鳴門金時は180℃のオーブンにアルミホイルでくるんで入れる。(約1時間)
- ② 上面をカットして、中身を取り出して、舟のようにする。
- ③ 取り出して中身に【A】の材料を入れて、しっかりと混ぜ合わせる。
- ④ 舟のようにくり抜いた鳴門金時に③を入れて蒸して火を入れる。
- ⑤ ④を冷やしておく。
- ⑥ 表面にグラニュー糖をかけて、バーナーで焦がす。

ワンポイントアドバイス

オーブンで焼いた鳴門金時をしっかりとつぶして卵と混ぜましょう。



なると金時「里むすめ」

ほくほくと濃厚でとろけるような甘さ。



原田啓作さん・原田豊明さん
徳島県鳴門市里浦町粟津字西開120



鳴門金時のクレームブリュレ

甘みがあっさりしていて、とても上品。
ねっとりとした食感を今回活かしました。

大東和彦シェフ
Essentiel

〒541-0041 大阪府大阪市中央区北浜1-1-28 ビルマビル北浜7F

