



Quiche Lorraine

INGREDIENTS

PASTRY

225 g plain flour
125g butter, chilled
2 egg yolks
2tsp chilled water

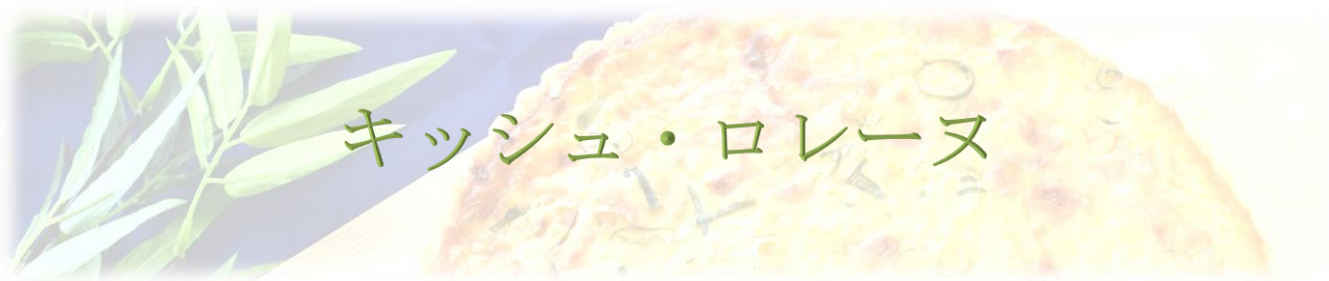
FILLING

20g butter
1/2 onion
80g bacon
3 eggs

140ml cream
60ml milk
20g parmesan cheese
10g shallots, sliced
Salt and pepper

METHOD

1. Make shortcrust pastry. Chop chilled butter into small pieces. Place flour and butter in a large bowl, and rub together with fingertips till combined and crumbly. Mix together egg yolks and chilled water, and add to dough. Mix with butter knife or spatula until it comes together. Turn out onto a floured surface and knead gently until smooth. Shape into a disc, cover in cling wrap and place in fridge to rest for at least 30 minutes.
2. Preheat oven to 200°C. Place the dough between two sheets of baking paper, and roll out to a 3mm thick disc. Grease a 23cm fluted tart tin with butter or oil, and line with the pastry. Trim off the excess pastry around the edges. Place in the fridge to rest for 15 minutes.
3. Line the pastry with baking paper and fill with pastry weights or rice. Bake for 10 minutes, then remove weights and bake for a further 8-10 minutes until light golden. Remove from oven, reduce temperature to 160°C.
4. Finely dice the onion, and chop the bacon into 1cm pieces. Melt butter in a medium frying pan over low heat. Cook onion for 8-10 minutes or until very soft and translucent. Add bacon and cook for 5 minutes or until lightly golden. Set aside to cool slightly.
5. Whisk the eggs, cream and milk in a jug. Season with salt and pepper. Arrange the onion mixture in the pastry case, top with parmesan cheese. Pour in the filling, and top with spring onions. Bake for 25-30 minutes or until just set.



キッシュ・ロレーヌ

材料

生地		フィリング			
小麦粉	225g	バター	20g	生クリーム	140ml
冷蔵庫で冷やしたバター	125g	玉ねぎ	半個	牛乳	60ml
卵黄	2個分	ベーコン	80g	粉チーズ	20g
冷水	大さじ2杯	卵	3個	わけぎ(小ネギ)	10g

作り方

1. 底生地を作る。バターを小さく切る。大きめのボウルに小麦粉とバターを入れ指先でぼろぼろになるようすり混ぜる。卵黄と冷水を混ぜ、生地に加える。バターナイフやヘラを使い生地が一つになるまで混ぜる。打ち粉をした台に出し、滑らかになるまで優しく捏ねる。円盤状に打ち出し、ラップをして、最低30分冷蔵庫で寝かせる。
2. オーブンを200度に予熱する。生地をオーブンシートの上に挟み、麺棒で3ミリの厚さに延ばす。23センチ径のタルト皿に油を塗り、生地を載せる。皿からはみ出した部分は切り落とす。冷蔵庫に入れて15分休ませる。
3. 生地の上にオーブンシートを敷き、製菓用重しか米を敷き詰める。10分ほど焼き、重しを取り除いてきつね色になるまでさらに8~10分焼く。オーブンから取り出し、オーブンの温度を160度まで下げる。
4. 玉ねぎを角切り、ベーコンを1センチ角に切る。中くらいのフライパンを弱火にかけバターを溶かす。8~10分玉ねぎを柔らかく透き通るまで炒める。ベーコンを加え、5分程や黄色が付くまで炒める。火から下ろし冷ます。
5. たまご、生クリーム、牛乳を混ぜる。塩コショウで味を調える。タルト皿に痛めた玉ねぎ・ベーコンを並べ、粉チーズをかける。卵液を流し込み、玉ねぎを表面に散らす。しっかり固まるまで25~30分焼く。