

## 魚介のキッシュ

材料（直径21cmのタルト型1台分）

<タルト生地>

薄力粉150g、無塩バター75g、卵黄1個分、水20cc、塩少々

<フィリング>

エビ6尾、ホタテの貝柱4個、玉ネギ1個、牛乳40cc、生クリーム40cc、全卵1個、ナツメグ少々、塩・コショウ適量

<トッピング>

ピザ用チーズ60g、バジリコの葉4枚



作り方

- 1 タルト生地を作る。バターは常温に戻しておく。薄力粉をボウルにふるい、塩を混ぜ、ここに千切ったバターを加える。パン用カードでバターを切るように混ぜ、さらに手で混ぜて、サラサラのパン粉状にする。ここに卵黄と水を入れ、ゴムベラでざっくりと混ぜ合わせてまとめたら、ラップで包んで冷蔵庫で2時間くらい寝かせる。
- 2 1をラップで挟んで、綿棒でタルト型よりひとまわり大きくなるまで延ばす。両面に打ち粉（薄力粉）を振り、薄力粉を振ったタルト型にとる。底にあたる部分一面に、フォークで穴をあけ、上にアルミホイルをかぶせて、重し（タルトストーン）を載せて、180度のオーブンで15分焼く。重しとアルミホイルを取って、さらに10分焼く。
- 3 エビは背わたを取り、カラと尾を外して、1cm角に切る、ホタテも同じ大きさに切る。玉ネギは、薄切りにする。
- 4 エビとホタテをバター（分量外）で炒め、塩・コショウで下味をつける。玉ネギも同じように炒める。
- 5 タルト生地に、玉ネギを敷き、上にエビとホタテを載せる。ボウルに、牛乳、生クリーム、全卵、ナツメグを入れて混ぜ、塩・コショウで味を調べ、これを上から流す。その上にバジリコの葉を載せ、ピザ用チーズを散らす。
- 6 190度のオーブンで25分くらい焼く。焼き上がったら、型から外す。

料理のポイント

オーブンで焼くときは、ときどき向きを変えながら、まんべんなく焼き目がつくようにします。