



長ネギのタルトのレシピ

タルトの材料

- 生地：250g
- 長ネギ：2本
- バター：40g
- 小麦粉：40g
- 牛乳：0.25l
- グリュイエール：60g

生地の材料

- 暖めたバター：100g
- 塩：少々
- 卵：1個
- 小麦粉：250g

作り方

- 1) 長ネギを洗って切り、7分煮る。オーブンを180度に予熱する
- 2) バターを鍋で溶かして小麦粉を加え、少しづつ牛乳を注ぐ。塩胡椒をかける
- 3) 生地をタルトの枠型に合わせてのせる
- 4) 長ネギを水抜き、ベシャメルソースとチーズ、クリームに混ぜる
- 5) 生地の上に注いで、20分～30分間焼く