



カスクルト ノルマンディー風

— 2人分 —



フランスパン	1本	りんごのコンポート	
豚肉のパテ		りんご	1コ
たまねぎ	100g	グラニュー糖	50g
豚ひき肉	200g	バター	15g
卵	1/2コ	レモン汁	10g
塩	3g		
こしょう(粗びき)	適量	カマンベールチーズ	1/2コ
パセリ(みじん切り)	大2	マスタード	大2
オリーブ油	適量	バター	15g



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

りんごのコンポート

- ① りんごの皮をむき、1cmのサイコロ切りにする。
- ② 鍋にバターを弱火で熱し、溶けたらりんごを入れる。
中火でりんごに火を通し、しんなりしたら火を弱めてグラニュー糖を入れ、レモンを絞る。

レモン汁を入れると味が引き締まる！

豚肉のパテ

- ③ たまねぎ・パセリをみじん切りにし、豚ミンチ・塩こしょう・卵を加えて、粘り気がでるまで混ぜる。
パンの幅に合わせて、厚さ1.5cmに成形する。
- ④ フライパンにオリーブ油をしき、③を強火で両面に焼き目がつくまで焼く。

しっかり混ぜると、やわらかい食感になる

仕上げ

- ⑤ カマンベールチーズを7～8mmの厚さに切る。
- ⑥ フランスパンを200℃のオーブンで2分ほど焼き、適度な大きさに切る。
バター・マスタード・豚肉・カマンベールチーズ・りんごを挟み、完成！

