



作ってみませんか?



パイのサクッと煮たりんごのさわやかな感じがマッチして美味

タルトタタン

<材料> 給食の6人分

パイシート 20cm×20cm1枚

りんご 200g (中1個)

レモン汁 少々 (3g)

上白糖 32g (大さじ4弱)

バター 3g (小さじ1弱)

※クッキングシート

<作り方>

- ①りんごは芯をとり、皮つきで長いまま半分を9等分にスライスにし、砂糖とレモン汁をふりかけておき、水分が出てきたら火にかけ弱火で崩れないように煮ます。(給食では45分間煮ました。)
- ②①からりんごだけ崩れないように取り出し、シロップを煮詰めバターを加えます。
- ③パイシートは1時間程度室温において半解凍にし、6等分してフォークでピケ(穴を開け)したら等分に切り、クッキングシートの上に並べます。
- ④①のりんごを並べ、シロップをかけます。
- ⑤200度で12分間程度オープンで焼きます。

「アップルパイ」にとってもよく似たフランスのりんごのお菓子「タルトタタン」をイメージして作りました。図書の中澤先生に「マカン・マランみたび」の本を用意していただき、給食コーナーにも展示しました。パリの南方でホテルを営むタタン姉妹の失敗から予期せぬ形で生まれたお菓子だというエピソードが「マカン・マランみたび」という本にのっているので、きょうは「お話給食」として出すことにしました。本物の「タルトタタン」ほどたっぷりりんごはのっていませんし、あめ色になるまでは煮られませんでした。雰囲気は出せたかな?と思っています。「タルトタタン甘すぎなくておいしい!」「アップルパイもタルトタタンも大好きです。また出してください。」という声が寄せられまったく残はありませんでした。



パイシートにピケを



上白糖とレモン汁をまぶしたりんごを



45分間煮ました。



パイシートの上に煮たりんごをのせて焼きます。

図書の中澤先生より「マカン・マラン」シリーズの紹介

本のタイトルにもなっているカフェ『マカン・マラン』は、ドラッグQueenのシャールが深夜にしか営業しない不思議なお店。そこでもてなしてくれる料理は優しさが溶け込んでいて…。心があたたかくなるストーリーです。タルトタタンは、マカン・マランシリーズの3作目「きまぐれな夜食カフェ」に出てくる『クリスマスのタルトタタン』というエピソードで出てきます。

「マカン・マラン」

きまぐれな夜食カフェ



給食コーナーに展示



栄養価 (1人分)

1杯	124kcal
たんぱく質	1.1g
脂肪	6.3g
加ゆ	4mg
鉄分	0.1mg
食物繊維	0.7g
マグネシウム	3mg
亜鉛	0.1mg
塩分	0.1g
糖分	5.4g