

過去2回のバトルを勝ち抜いた、フレンチテイストが光る勝利メニューがこちら!!

No.40 パン・ベルデュのキャラメルソース、りんごのソテーとアイスクリーム添え



バゲットで作ったパン・ベルデュは、キャラメリゼした香ばしいりんごとキャラメルソースの満足感で人気!

No.43 新じゃがいもとアボカド、スモークサーモンのサラダ



アボカドとサーモンのトロツとした食感と、新じゃがいものしゃきしゃき食感が好相性。ハーブの香りが爽やかなサラダ。

久米幸絵 さん  
Sachie Kume



焼き菓子ブランド「ル・シャンティエ」のオーナー。広告代理店勤務後、渡仏し、菓子と料理を学ぶ。ネット上で菓子を販売するほか、湘南で家庭菜園の野菜を使った料理と菓子の教室も本格的に開始! <http://www.lechantier.net/>



パリのレストランで人気のメロンスープ。食感のアクセントになるタピオカとココナッツミルクを入れてアジア風に。

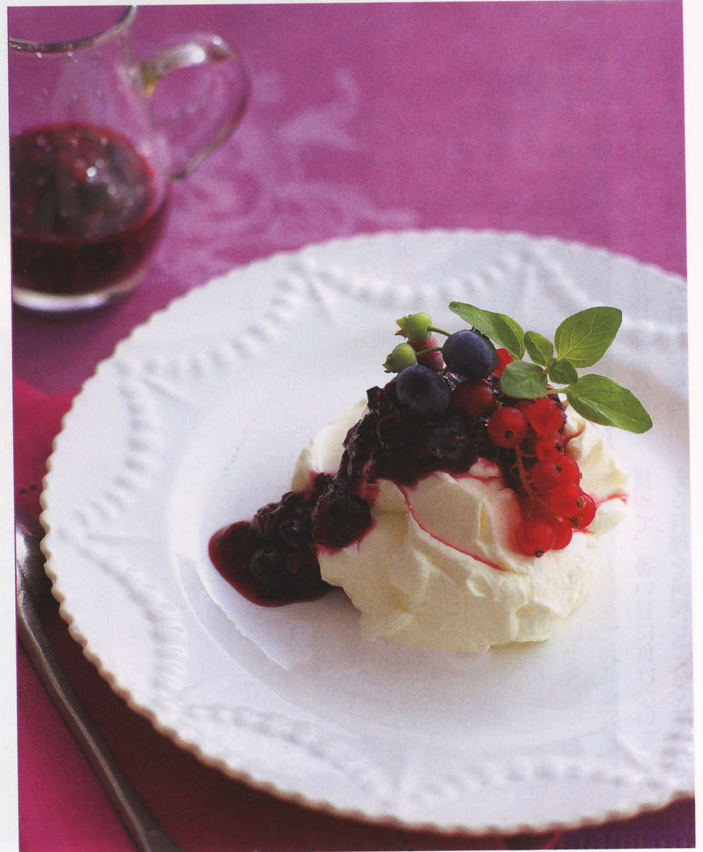
### メロンとココナッツミルクのスープ タピオカパール

○材料【2人分】

メロン …………… 中½個  
ココナッツミルク …………… 大さじ3  
タピオカ(小粒タイプ) …………… 大さじ1  
グラニュー糖 …………… 大さじ1  
ミントの葉 …………… 適量

○作り方

- 鍋に湯を沸かし、沸騰したらタピオカを入れて約15分、周囲が透明になって中心に1mmほど芯が残るくらいまでゆで、冷水にとって粗熱を取り、ざるにあげる。
- メロンは半分に切って、種を取り除き、φ2.5cmのくり抜き器で6個ほどくり抜く。残りの果肉をミキサーにかけて攪拌し、ココナッツミルクとグラニュー糖を加えて混ぜ合わせる。
- 器に2の攪拌した果肉を盛り、くり抜いたメロンとタピオカを入れ、ミントを飾って仕上げにココナッツミルク(分量外)を少量かける。



パリの街中やマルシェのチーズ専門店で見かける、軽い食感と爽やかな酸味のチーズデザート。ボウルひとつで簡単に作れる手軽さがうれしい。

### フォンテーヌブロー 赤いベリーのソース

○材料【2人分】

生クリーム …………… 70cc  
サワークリーム …………… 70g  
グラニュー糖 …………… 大さじ1~2  
ベリーソース

フランボワーズ、ブルーベリー、イチゴ、グロゼイユなど好みのベリー …………… 50g  
グラニュー糖 大さじ1  
飾り用

ブルーベリー、グロゼイユ、ミントの葉 …………… 各適量

○作り方

- ボウルに生クリームを入れ、泡立て器で7分立てに泡立て、サワークリームとグラニュー糖を加えて混ぜ合わせる。
- ベリーソースを作る。ソースの材料をすべてミキサーにかける。
- 皿に1を盛り、2のソースをかけて飾り用のベリーとミントの葉を添える。