

2020高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島県立安古市高等学校			
応募者氏名	原田 実音			
応募作品名	ナスのタルトタタン			
使用した野菜	ナス			
学年	2 年			
セールスポイント（工夫した点など）				
<ul style="list-style-type: none"> ・見た目が美しくなるようにナスのコンポートを型にしきつめたこと。 ・ナスをおやつのように食べられるように甘いコンポートにしたこと。 ・ナスが嫌いな人でも食べられるように、見た目や匂い、味でナスの苦みなどを消したこと。 				
材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
<ナスのコンポート> なす ☆水 ☆砂糖 ☆ハチミツ ☆レモン汁	100g 50cc 18g 24g 15g			1.まずナスのコンポートを作る。 ナスのヘタをとり、皮をむいて縦に長く切るナスを塩水を張ったボウルに入れて、上からキッチンペーパーをかぶせて10分アク抜きし、水洗いして水気を切る。 2.鍋に1のナスと☆の材料を入れて弱火で20分程しんなりするまで煮る。 3.ナスがしんなりしてきたら粗熱をとる。 4.粗熱がとれたらナスをタルトタタンの型にぴったりしきつめ、オーブンで180℃で1時間焼く。 5.4のナスを焼いている間にタルト生地を作る。 6.小麦粉とバターをフードプロセッサーで混ぜる。 7.6に卵黄と冷水を入れて、生地をまとめる。 8.生地を厚さ3mmにのばし、冷蔵庫で30分冷やす。 9.30分経ったら、型に合うように生地を型抜きし、それにフォークで空気穴をあける。 10.この生地を粗熱のとれた4の上にかぶせ、180度のオーブンで40分焼く。 11.オーブンから取り出し、型に入れた状態で粗熱をとって冷蔵庫で一晩休ませる。 12.翌日取り出し、お皿に盛り付けて完成。
<タルト生地> 小麦粉 バター 卵黄 冷水	50g 25g 10g 10g			