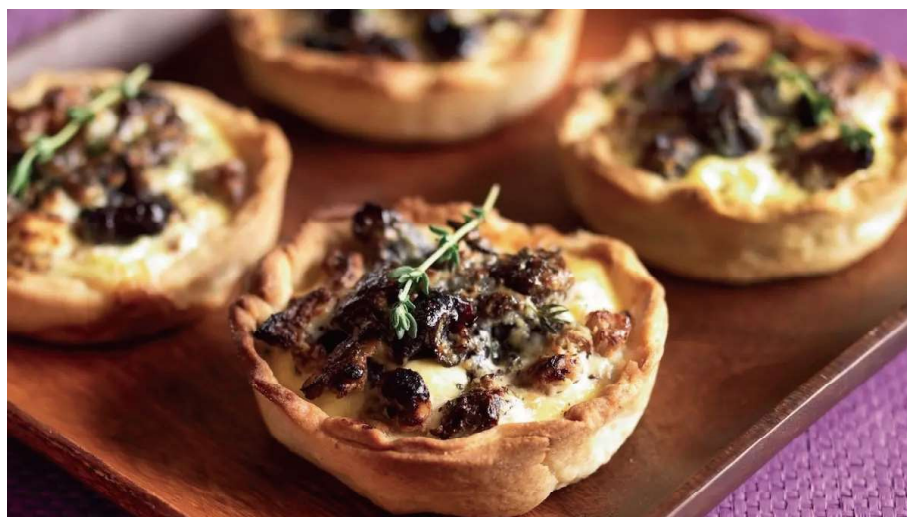


カリフォルニアプルーンとシェーブルチーズのタルト



材料 4人分

柔らかめのシェーブルチーズ	200g	生クリーム	150ml
冷凍パイ生地、市販のタルトシェル	500g	粗く刻んだタイムの葉	大さじ3
粗く刻んだカリフォルニアプルーン	125g	タイムの葉付きの茎	飾り用に6本
クルミ	75g	塩、ブラックペッパー	適量
卵	2個	チャツネ	(分量外、お好みで)

チーズの濃厚さにプルーンの果肉感を加え、タルト生地で香ばしく焼き上げました。カリフォルニアプルーンの甘みを生かしながら、お酒にも合う塩味を兼ね備えたおつまみレシピ。サラダや菜食中心メニューとも相性がよく、おなかをしっかりと満たしてくれるから、小腹がすいたときのおやつにもおすすめです。

デザート

おつまみ

作り方はコチラ

