ブランダードのTartine

材料

ブランダード…… 100ｇ
　干したら…… 1切れ
　胡椒…… 少々
　にんにく……1/2片
　オリーブオイル…… 大さじ1
　ローリエ…… 1枚
　タイム…… 4本
　ジャガイモ…… 3コ
パスティス漬レーズン…… 大さじ1
　パスティス…… 50cc
　カリフォルニア･レーズン…… 50ｇ
　※レーズンをパスティスで漬け込む
仕上げ
　マヨネーズ…… 40ｇ
　たら…… 20ｇ
　ローズマリー…… 適量

作り方

ブランダード

1．干したらを水に12時間以上つけておく。
2．水気を切り、胡椒、にんにく、オリーブオイル、ローリエ、タイムをのせ、200℃のオーブンで20分焼く。
3．焼き上がったら、茹でほぐしたジャガイモと1対3の割合であわせる。

仕上げ

1．ブランダードとマヨネーズを合わせ、スライスしたパンに塗る。
2．たらをのせ、バーナーで焼き色をつける。
3．パスティス漬レーズン、ローズマリーを飾る。

＜関連レシピ＞

セーグル・コンサントレ