



レーズン&ドライフルーツのTartine

材料

レーズンペースト…………… 100 g
キリッシュ (3枚分) …………… 20 g
カリフォルニア・レーズン…………… 大さじ2
ドライフルーツ類
 洋ナシ…………… 1コ
 クランベリー…………… 5コ
 アプリコット…………… 1コ
 フィグ…………… 1コ
 プラム…………… 1コ
ナパージュ…………… 適量
チョコソース…………… 大さじ2
 水…………… 300 g
 はちみつ…………… 200 g
 ココア…………… 90 g
 チョコレート…………… 140 g
ミニョレット…………… 少々
ピスタチオ…………… 少々

作り方

チョコソース

1. 水とハチミツを沸かす。
2. 1にココア、刻んだチョコレートを入れ、少し煮詰める。

仕上げ

1. レーズンペーストとキリッシュを合わせ、スライスしたパンに塗る。
2. レーズンとドライフルーツ類を飾る。
3. 仕上げにナパージュ、チョコソースをかけ、ミニョレット、ピスタチオを散らす。

<関連レシピ>

[コンプレイタリエンヌレザン](#)