



りんごとシナモン風味レーズンのTartine

材料

リンゴのコンポート…………… 適量
リンゴ…………… 1コ
レモン汁…………… 小さじ1
グラニュー糖…………… 30g
ラム酒漬レーズン
シナモン風味…………… 大さじ1～2
※ラム酒漬レーズンにシナモンパウダーを
まぶす。
ミニョレット…………… 適量
ナパージュ…………… 適量

作り方

リンゴのコンポート

1. 皮をむき、芯をとり、細かく刻む。レモン汁と合わせ、電子レンジに3～4分かける。
2. 1とグラニュー糖を鍋に入れ、中火で5分ほど水分が飛ぶまで炊く。

仕上げ

1. スライスしたパンにリンゴのコンポートをのせ、ナパージュをかける。
2. ラム酒漬レーズンシナモン風味とミニョレットを散らす。

<関連レシピ>

[コンプレイタリエンヌレザン](#)