



【リンゴとカスタード】

【材料】4人分

リンゴ:

リンゴ 2 個

リンゴジュース 40ml

バニラビーンズさやごと 1 本

砂糖 20g

バター 30g

カスタード:

ミルク 200ml

卵黄 3 個

バニラビーンズ(さやからとった種) 1/2 本分

砂糖 35g

【調理時間の目安】

下準備: 25 分

調理時間: リンゴ 20 分、カスタード 25 分

【調理】

リンゴ:

リンゴの皮をむき 8 等分にします。芯を取りその他の調味料と一緒に真空パックします。真空調理器で 85°C 設定で 20 分温めます。必要に応じてバターを入れます。

カスタード:

全ての材料をブレンドし 2 時間冷やします。その後、真空パックに移し真空調理器で 85°C 設定で 15 分温めます。暖かい袋の状態から水で瞬時に冷却します。冷やした後、泡立て器で泡立てます。

バターが溶けはじめた時がお薦めです。

レシピ提供: Heiko Antoniewicz シェフ
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳