

シュヴァリエ会員たちの提案‘コンテ’レシピ

❖多彩な会員たちは、コンテの世界でも活躍しています。❖

「コンテと海老の春巻きスティック」

■材料(10本分、所要時間:20分)

- ・コンテ(6~8ヶ月熟成)…150g
- ・エビ…10尾
- ・塩…少々
- ・オリーブ油…適量
- ・生春巻きの皮…10枚
- ・バジル…10枚
- ・揚げ油…適量
- ・レモン…適量

【作り方】

- ①コンテを長さ9cm×1cm角の棒状に切る。10本用意する。
- ②エビは殻をむいて尻尾を切り落とし、縦に半分に切って背わたを取りのぞく。
- ③中火のフライパンにオリーブ油を熱し、エビに軽く塩をふって両面をこんがりと焼く。
- ④春巻きの皮で、コンテ、バジル、焼いたエビを包む。
- ⑤200°Cの揚げ油でカリッと揚げ、熱いうちにレモンを絞っていただく。



お
尾
崎
裕
子
さん

(シュヴァリエ叙任 2011年)

1990年、大阪あべの辻調理師専門学校卒業
2002年、チーズプロフェッショナル協会認定チーズプロフェッショナル。
大阪のチーズ専門店で経験を積んだ後、2006年、東京へ。
2014年から神楽坂のチーズ専門店アルバージュに勤務。自宅でも「チーズの美味しさや発酵食品であるチーズの素晴らしい、脈々と受け継がれてきた伝統の食文化をお伝えしたい」との想いから、bienfait café フロマージュサロンを毎月開催。



「コンテのチーズケーキ」

■材料(直径18cmのケーキ型:1個分)

- ・コンテ…100g(すりおろす)
- ・クリームチーズ…200g(やわらかくしておく)
- ・生クリーム…100ml
- ・卵黄…2個
- ・砂糖…70g
- ・薄力粉…大さじ3
- ・グラハムクラッカーまたはビスケット…80g
- ・無塩バター…30g

【作り方】

- ①プロセッサーでグラハムクラッカーを細かくし、溶かしたバターを加えてよく混ざったら型に敷きこむ。
- ②生クリームを鍋に入れて弱火にかけ、ひと肌になつたらコンテを入れ、火から外してかき混ぜながらコンテを溶かす。
- ③ボールに卵黄2個を入れて泡立て器で砂糖を加えながら泡立て、もつたりしたら薄力粉を加え、クリームチーズも加えてさらに泡立て。よく混ざったら②を少しづつ加える。
- ④①の型に入れ、180°Cのオーブンで20分焼く。
- ⑤粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

ば
ば
か
おり
馬
場
香
織
さん

(シュヴァリエ叙任 2011年) www.kaori-cooking.com

「馬場香織クッキングサロン」(東京都世田谷区桜新町)主宰。
チーズプロフェッショナル協会認定チーズプロフェッショナル。
広告、CMの料理制作、食品メーカーのレシピ開発などでも活躍。自身の経験から生まれたおもてなし料理の数々は、簡単かつ見栄えがよく、実用的で美味しいと好評。「ほめられレシピ」シリーズ(2008~2015)、「ほっとくだけレシピ」(2014)、「持ちより&さし入れレシピ」シリーズ(2013、2014)等ベストセラーのレシピ本(出版社KADOKAWA)の著書多数。

