



アメリカニンジンのクレームブリュレ



材料: スフレ皿 (直径 7.5cm) 5個分
アメリカニンジン 1本 (正味約 240g)
生クリーム 200cc
牛乳 130cc
卵黄 3個
グラニュー糖 50g
バニラオイル 数滴
グラニュー糖 適量 (約5g/個) *キャラメリゼ用



1. ニンジンをカットしてから茹でて、牛乳と一緒にフードプロセッサー (またはミキサー) にかける。



2. 鍋に生クリームとグラニュー糖を入れて、沸騰しないように弱火でグラニュー糖が溶けるまで煮る。



3. 2に1を加えて、泡立ないように混ぜる。
4. ボールに卵黄を溶き解し、3を少しずつ入れてかき混ぜたら、バニラオイルを数滴加える。



5. スフレ皿に4を流し込み、天板にお湯を注いだら、160度のオーブンで40分程蒸し焼きにする。



6. 粗熱がとれたら、冷蔵庫に入れて冷やす。
7. グラニュー糖をかけて、料理用バーナーでキャラメリゼする。

*キャラメリゼは1時間程で溶け始めるので、食べる直前に作りましょう。