

## 米粉クレープグラタン

グルテンフリー

特定原材料：乳・卵



考案：中田 耕一郎 （「ル・ジャポン」オーナーシェフ）

### ■材料（4人分）

<クレープ生地>		<アパレイユ>		<ホワイトソース>	
米粉（料理・菓子用）	50g	玉ねぎ（みじん切り）	1/4個	米粉（料理・菓子用）	大さじ1と1/2
片栗粉	10g	椎茸（みじん切り）	2個	牛乳	300ml
牛乳	110ml	塩、こしょう	適量	顆粒コンソメ	小さじ1
塩、砂糖、カレー粉	少々	トマトピューレ	大さじ3	塩	少々
卵	1個	合いびき肉	150g	粉チーズ	適量
米油	適量	塩	適量	ドライバジル	適量
		米油	適量		

### ■作り方

- ① <クレープを作る>クレープ生地をすべてボウルであわせる。
- ② フッ素コーティングのフライパンに米油を薄く引いて強火で熱し、①を手早く流し入れてクレープを4枚焼く。
- ③ <アパレイユを作る>鍋に米油と玉ねぎを入れ中火で炒める。塩少々を加えて水分が出てきたら、椎茸を加えて炒める。さらにトマトピューレを入れて、塩少々を加えて軽く煮詰め、ボウルに移す。
- ④ 同じ鍋にミンチ肉を入れて塩少々を加えて炒める。火が通ったら③に合わせよく混ぜて、塩、こしょうで味を調えて、粗熱をとる。
- ⑤ ②のクレープを耐熱皿に広げ、④をのせて包む。
- ⑥ <ホワイトソースを作る>鍋に米粉、牛乳、コンソメ、塩を入れて、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ⑦ 鍋を強火にかけ、米粉に火が入って濃度がつくまで混ぜながら加熱する。
- ⑧ ⑤に⑦のホワイトソース、粉チーズをかけて、200℃に予熱したオーブンで18分間加熱する。
- ⑨ 焼き色がついたらオーブンから出し、ドライバジルをふって完成。