

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>クレープ生地の材料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あわせる。
- 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°C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。