

フレンチ&イタリアン 2007.9月
今回は、フランス料理

鶏レバーのパテ
魚のブルブランソースがけ
アップルシャルロット



パテに入れるベーコンをみじん切りにします。



玉ねぎも細かく切ります。



鶏レバーをそうじます。



玉ねぎとベーコンを炒めます。



鶏レバーも炒めて、他の調味料と一緒にミキサーにかけて器にいれ、冷やし固めます。



りんごを細かく切ります。



たくさんのりんごです。



フライパンで炒め、バター、シナモン、ブランデー、砂糖などを加えて煮込みます。



食パンを棒状に切って、麺棒でのばします。



溶かしバターをひたし、



器に敷き詰めます。



こんな感じで器全体にきれいに敷き詰めます。



蓋の部分は、お好みの形にきります。



みんなで、作ります。



炒めた具をつめます。



オーブンで焼きます。



焼き上がり！ハートの蓋



魚の蓋。



オーブンでさらに焼いて、器に盛り、ソースをかけます。



ニンジンを盛り付けて完成。



レバーのパテ、バゲットに添えて・・・。

