



## アメリカニンジンのクレームブリュレ



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（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、泡立てないように混ぜる。  
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。

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