



Delicious Recipe

# 「ルレクチエ」をつかった おいしいレシピ

生でも焼いても独特の甘み。熟成加減に応じた加熱調整がポイントです。

## ● ルレクチエのブルーチーズ詰め

デザート前を楽しむ、ブルーチーズと新鮮な果肉による塩と甘みのハーモニー。



## ● ルレクチエの蜂蜜ロースト

舌の上でとろける果肉とキャラメル状にこがした風味豊かな蜂蜜。砕いたくるみがアクセント。



フードコーディネーター  
藤 雅世氏

給食管理教室/厨部栄養専門学校  
国際部ディレクター/NHK「きょうの料理」  
講師/明治記念館飲食アドバイザー/シュ  
ヴァリエ・ド・タートヴァン会員(フランス・ブ  
ルゴーニュ)/(株)トワ・スール取締役



### 【主材料】(4人分)

●ルレクチエ 1個 ●ブルーチーズ 20g  
●レモン汁 適量 ●セルフィーユ 適量

### 【作り方】

1. ルレクチエは縦半分に切って、軸の硬い部分を取り除き、芯の部分は丸くくり抜く。切り口にレモン汁を塗る。
2. ブルーチーズは室温に戻し柔らかくして、1.のくり抜いた部分に詰める。
3. ラップをし、バットに伏せて並べ冷蔵庫で15分ほど冷やす。
4. 皮をむき、1個を8等分に切り分ける。切り口にレモン汁を塗る。
5. 皿に並べ、セルフィーユを飾る。

### 【主材料】(4人分)

●ルレクチエ 2個 ●砂糖 大さじ1 ●ハチミツ 大さじ4  
●バター 大さじ2 ●くるみ 大さじ3

### 【作り方】

1. ルレクチエは縦半分に切って芯の部分と軸の硬い部分を取り除く。
2. 薄くバターを塗った耐熱容器にルレクチエを並べ、砂糖とハチミツをかけ、ちぎったバターを散らし230度に予熱をかけたオーブンで15分焼く。
3. 一度オーブンから出して、湯50mlを耐熱容器に注ぎ入れ、底にたまった焼き汁をのばしてルレクチエの上にかける。
4. 粗く砕いたくるみをのせ、200度に温度を下げ、さらに10分焼く。