【美食福井食材】 新しいご当地メニューコンテスト

福井感じるタルタルタルト



【材料】分量 4人分

・	とみつ金時	50 g	・	ワサビ	5 g
・	福地鶏卵（卵	1 個	・	塩	少々
	無塩バター	50 g	・	胡椒	少々
・	薄力粉	100 g	・	上圧さといも	80 g
・	砂糖	10 g	・	無塩バター	5 g
・	塩	2 g	・	牛乳	20 g
・	福井サーモン	100 g	・	塩	少々
・	甘エビ	40 g	・	胡椒	少々
・	三里浜三年子らっきょう	8 粒	・	花穂	少々
・	越のルビー	4 個	・		
・	青葱	少々	・		
・	マヨネーズ	10 g	・		
・	醤油	5 g			

【作り方】

1	タルト生地 1とみつ金時の皮を剥き2cm角切りし柔らかくなるまで塩茹でし潰し冷ます。 2常温にしたバターに薄力粉、砂糖、塩、1を入れ手で擦り合わす様にまぜる、柔らかさをみて水を少量入れまとまる硬さにし、ラップで包み冷蔵庫で約30分ほどなじませる。 3生地をローラーで伸ばし4mm位の厚さにし6cmのタルト型に合わせタルトストーンを乗せ180度のオーブンで8分焼き、ストーンを外し更に2分焼き冷ます。
2	上圧さといもピューレ 1上圧さといもを洗い塩をふりアルミホイルを巻き180度のオーブンで約10分焼く。 2柔らかくなった、さといもの皮を剥き潰しバターを入れ混ぜ牛乳を入れ塩、胡椒にて味付けし冷ます。
3	タルタル 1福井サーモンは5mm位の角切りにし塩少々まぶしペーパータオルに包み余分な水分を切る。 2甘エビは頭、殻を取り5mm位の角切り。 3越のルビーは湯剥で皮を取り種を取り除き5mm角切り。 4三里浜三年子らっきょうはみじん切り（塩漬け使用） 5青葱は薄めの小口切り。 6 1～5を混ぜマヨネーズ、ワサビ、醤油を入れ、塩胡椒にて味を整える。 7薄くスライスしたとみつ金時を170度の油で揚げチップとする。
4	タルト生地に上圧さといもピューレを約15g入れる。 上にタルタル具材を約30g乗せる。 花穂を散らし、とみつ金時チップを乗せる。 お皿に盛り付け完成。

ポイント

タルト生地は混ぜ過ぎずサックリ仕上がる様に、タルタルは具材をなるべく同じ大きさに切り揃えると仕上がりが綺麗。
生地にも味付けがあるのでピューレやタルタルは優しい味付けとして福井食材を引き立てる様に。三里浜三年子らっきょうが良い食感を出します。

使用した「美食福井」の食材

福地鶏（卵）, ふくいサーモン, 甘えび, とみつ金時, 越のルビー, 上庄さといも, 三里浜三年子らっきょう

合わせる福井県産飲料

日本酒, ノンアルコール, 泡（発泡）全般

レシピに込めた思い

一つのタルトになるべく多くの食材（海のもの、山のもの）を使用したいと思いこのタルトを考案しました。