



## タルトフランベ

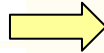
フランス・アルザス地方の郷土料理です。  
普通のピザよりも優しい味です。  
生地はなるべく薄く延ばしてパリパリにしてください。

ピザ生地 …	150g
たまねぎ …	1/4個
じゃがいも …	1/4個
ベーコン …	2枚
マッシュルーム …	2個
クリームチーズ …	30g
生クリーム …	大さじ2
塩・こしょう・ナツメグ	少々

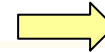
### 〈作り方〉



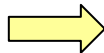
生地を伸ばします。  
(薄いほうがサクサクした口当たりの軽い生地になります。)  
型に乗せ、フォークで空気穴を開けてください。



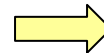
たまねぎ・マッシュルームは薄切り、じゃがいもは千切り、ベーコンも細かく切ります  
クリームチーズを生クリームでのばし、糊状に練ります。



クリームチーズに塩・こしょう・ナツメグを振ります。  
ピザ生地は180°Cのオーブンで表面を軽く焼いておきます。



生地の上にチーズを塗り、具材を散らすように乗せ、再びオーブンに入れます。  
約10分、軽く焦げ目がついたらできあがりです



召し上がる前にお好みで黒こしょうを振ってください。