

グジェール (Gougère)

グジェールは、聖心会の創立者、聖マグダレナ・ソフィア（マドレーヌ・ソフィー）の生誕の地、フランス、ブルゴーニュ地方の郷土料理で、チーズ風味のシュー生地菓子です。現在もフランスの代表的なアミューズ（おつまみ）として広く親しまれています。ソフィーもこのグジェールを好んでいたようです。



昨年、みこころセンターでホームメイドのグジェールを作り、「カフェ・マドレーヌ」（校内限定開催）でご紹介しました。口当たりが軽くておいしいと評判でした。作り方は簡単ですので、ぜひお試しください。



◇ Gougère (グジェール) レシピ

<材料 (2人分)>

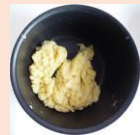
- ・水 60cc
- ・牛乳 60cc
- ・バター 60g
- ・卵 2個
- ・強力粉 70g
- ・グリュイエールチーズ等のハードチーズ（チーズは結構何でもよい。粉チーズでも）60g
- ・粗挽き黒胡椒 少々
- ・ナツメグ(お好みで) 少々



1. 鍋に水、牛乳、バターを入れ、軽く沸騰させます。



2. ふるった強力粉を手順1に加え、混ぜながら弱火に2分ほどかけます。



3. 卵を溶きほぐします。



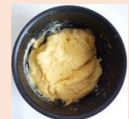
4. 手順2の鍋に卵を少しずつ加え、もったり落ちる程度の固さになったら卵を加えるのを止めます。(固い場合は卵を足します。)



5. グリュイエールチーズをすりおろします。



6. 手順4に手順5を大さじ1ほど残して加え、混ぜ合わせます。粗挽き黒胡椒、ナツメグも入れます。



7. 手順6を絞り出し、表面を水で濡らした刷毛で調べてから残したチーズを振りかけ、200度に予熱したオーブンで20分焼きます。



8. 焼き上がってからも10分ほどオーブンの扉を開けず、粗熱を取ってから器に移します。グジェールの出来上がりです！



◇ ラ フォンテーヌ (La Fontaine) ホームページで紹介されているグジェールの作り方
http://www.la-fontaine.co.jp/tukuro_gougere.html (所要時間 約 90 分 40 個)



(写真：ラ フォンテーヌ(La Fontaine)HP より)

まずは、グジェールのお味見をしてみたいという方は、下記の PICARD オンライン販売もおすすめです。ご参考までに・・・ウェブサイト <https://www.picard-frozen.jp/>

※上記 PICARD トップページにある検索に「グジェール」と入れると出てきます

[Mini-gougeros au fromage 225g 30p 843 円 (5 月 13 日現在)]