

## みかんの気持ち♡

田頭 満智さん

## 材料 (5人分)

卵黄 L	2 個分
グラニュー糖 A	4 0 g
牛乳	8 0 c c
生クリーム	1 3 0 c c
グラニュー糖 B	2 0 g
みかんのしぼり汁	約 1 0 0 c c (煮詰めて 5 0 c c にする)
ブレンダー	小さじ 1 / 2
みかん房 (小さいもの)	1 0 房
キャラメリゼ用グラニュー糖	大 1
あればバニラビーンズ	適量
プードルデコール (粉糖)	少々



## 作り方

みかんを半分に切り果汁をしぼる。絞り汁を鍋に入れて弱火にかけ、半量になるまで煮詰めて冷ましておく。

ボールに卵黄とグラニュー糖 A を入れ、泡だて器で泡立てないように混ぜ合わせる。

別の鍋に牛乳と生クリーム、グラニュー糖 B を入れ、中火にかけ、グラニュー糖を溶かすように木杓子で混ぜ、沸騰直前に火からおろす。(あればバニラビーンズを入れる)

のボールに を少しずつ入れながら泡立てないように混ぜ、その後 の果汁も加える。

こし器で一度こした後、ブレンダーを加える。ココットに注ぎ分け、お湯を張った天板を 150 に温めておき、並べて約 1 時間焼く。

焼けたら取り出し、冷めたら冷蔵庫で冷やす。

食べる直前に薄皮をむいたみかんをハートの形に置き、グラニュー糖を全体に振りかけ、ガスバーナーでうっすら焦げ目が付くくらいに焼く。お皿の熱が取れたら、仕上げにプードルデコール (粉糖) を振る。