



# とうもろこしのブランマンジェ ～カマンベールクリームとともに～

作り方

調理時間 60分

堀越 涼佑さん

材料 (4人分)

- 1 とうもろこしを3本、水から15分程度湯がき、包丁で実をそぎ取り、2列分(約25g)は飾り用によけておく。  
芯は2cm幅に切り、鍋に入れ、ひたひたの水を注いで沸かし、弱火で10分煮出す。
- 2 玉ねぎは繊維を断つように薄切りにし、オリーブオイルとともに鍋に入れ、弱火にかけ、色を付けないように柔らかくなるまで炒める。
- 3 2に1の実と1の煮汁(200ml)を加え、弱火で10分煮る。  
ミキサーにかけ、こし器で漉す。

- 4 3を牛乳と生クリームでのばし、分量外の水(16ml)でふやかした粉ゼラチンを溶かし、プリンカップに注ぎ、氷水で粗熱を取った後、冷蔵庫で約25分冷やし固める。

## 【カマンベールクリーム】

- 5 生クリームを七分立てにする。塩、レモン汁、湯煎して溶かしたカマンベールチーズを加え、九分立てになるまでしっかりと混ぜる。
- 6 器に盛りつけ、黒胡椒を挽きカマンベールクリームを乗せ、焼き色をつけた飾り用のとうもろこしと枝豆を乗せ、パルメザンチーズをかける。

- とうもろこし(生)  
……………3本(約420g)  
玉ねぎ……………1/2個  
牛乳……………50ml  
生クリーム……………50ml  
粉ゼラチン……………4g  
オリーブオイル……………適量  
枝豆(茹でてさやから出す) ……20粒
- 【カマンベールクリーム】  
生クリーム……………100ml  
塩……………小さじ1  
レモン汁……………小さじ1/2  
カマンベールチーズ……………25g  
パルメザンチーズ……………少々  
黒胡椒……………少々