

## ヒメジ&なすのキャビア(ピューレ) のクリスピータルティーマヌ

### 6人分の材料

パン・ド・カンパーニュあるいはシリアルパンのスライス 6枚  
骨なしのヒメジの切り身 6枚  
なす 5個  
ニンニク大 2片  
オリーブオイル 30ml  
トマトコンフィ 50g  
松の実 30g  
ルッコラ菜 30g  
塩、こしょう

下準備に必要な時間 : 30分  
加熱時間: 50分  
休息时间 : 30分



**セレクトワイン:** シャブリ・ブルミエクリュ モンマン 2009 -ドメーヌ ヴォコレ&フィス

### 作り方

オーブンを 180 度に温めておきます(オーブンメモリ 6)

ナスをたてに二等分し、包丁で網の目をいれます。  
ニンニクの皮をむき、薄く切ります。  
スライスしたニンニクをナスの網の目に差し込みます。  
これにオリーブオイルを回しかけ、塩コショウで味を調えます。  
180 度に熱したオーブンで 40~50 分間加熱します。

焼き終わったナスの皮からスプーンで身をはがし、ざるにとって 30 分間水切りをします。  
次に、この身を包丁でつぶし、塩コショウで味を調えます。

ポワラーヌパンのスライスをトーストします。

オーブンを 200 度に温めておきます(オーブンメモリ 6-7)

塩を振った魚を、皮目を上にしてオーブン皿に並べ、200 度で 5~6 分間加熱します。  
トーストしたパンに、先ほどのナスのキャビア(ピューレ)を塗り、トマトコンフィを並べ、松の実を散らしてから、ヒメジをのせます。ルッコラを散らして出来上がりです。  
つくりたてをサーブしてください。

### シェフのアドバイス

ナスのキャビアにカレー粉やクミン、シナモンなどのスパイスを加えてもよいでしょう。