



ブラックカラント & ホワイトチョコレートのクレーム・ブリュレ

新鮮で甘味のあるニュージーランド産ブラックカラントをぜひご使用下さい。最後にお砂糖を焦がすのは、台所用品専門店で購入できるシェフ用のプロトーチをご使用下さい。

材料(5人分)

- 生クリーム 500ml(2カップ)
- お砂糖 100g(1/2カップ) & ブリュレの上に振りかけるお砂糖 小さじ5杯
- バニラビーンズ 1/2本
- ホワイトチョコレート 75g
(ボタン形あるいはタブレット形のを砕く)-上質のものをご使用下さい。
- 卵黄 5個
- ニュージーランド産冷凍ブラックカラント 20g~25g (20粒~25粒)

作り方

1. オーブンを150°Cにセットして下さい。
2. お鍋に生クリームを入れて、お砂糖を半分だけ(50g)加えます。バニラビーンズを縦に割いて、中の種をナイフの背などでこそげ取り、種とサヤをクリームに加えて下さい。
3. お鍋を弱火にかけて、お砂糖が溶けるまでかき混ぜます。火からおろして、2分間ほど置いてください。
4. ホワイトチョコレートを加えて、なめらかに溶けるまでかき混ぜてます。
5. 卵黄と残りのお砂糖をボウルに入れ、木杓子で混ぜ合わせます。泡立てないように気をつけてください。
6. 4.の熱いチョコレート・クリーム・ソースを 5.にゆっくりと少量ずつ、力強くかき混ぜながら、注ぎます。しっかり、混ぜ合わせて下さい。裏ごし器に通して、残っていた卵の白身や泡を取り除きます。泡が残っていたら潰すか擦り取って下さい。
7. 出来上がったカスタード・ソースを5個のスフレ皿に分け入れ、一皿に4~5粒のブラックカラント果実を入れます。天板に、スフレ皿が半分つかるくらいの沸騰寸前の熱いお湯を張ってください。
8. オーブンに入れて、約55分から60分、カスタードの真ん中が固まるまで蒸し焼きにします。天板から取り出して冷まして下さい。アルミホイルなどでカバーをして冷蔵庫で、2時間以上、出来れば一晩冷やします。
9. 食べる前に、一皿に小さじ1杯のお砂糖をそれぞれ振りかけて、プロトーチでこんがり茶色になるまで焦がして下さい。