

Le Akikogramme

Mardi 23 juillet 2019 <https://bretagnephotos100.travel.blog>

Instagram @nekosan_japan

Quimper

おうちでガレット！クレープ・ソワレ！



ホストファミリーのご両親主催の「クレープソワレ」にご招待いただき、ブルターニュの伝統料理でもある「そば粉のガレット」と「小麦粉のクレープ」をご馳走になりました。ホストファミリーのお母様Alineさんの実家はカンパール近くの町でクレープリーを営んでいたため、受け継いだレシピはまさにお店の味。

特にフィニステール地方のそば粉のガレットは、他のブルターニュの地域と比べて生地が薄くて外側がパリパリに仕上がるそうです。（モルビアン地域はもちもちの食感が特徴だそうです）クレープソワレでは、Alineさんがお持ちのクレープ焼き器で手際よく生地を焼いていきます。

「あなたは次なに？アンドウイユとフロマージュはパーフェクトよ！」とオススメしていただいたアンドウイユとフロマージュと卵のガレットをお願いし、調理をじっくり眺めると、、、確かに生地は薄い！

そば粉の生地をサッと焼いて裏返し、バターを塗って、アンドウイユを三枚、卵は白身を先に落としてから広げ、黄身はほぐさずに落とす。シュレッドチーズをかけてパレットナイフで折れば完成！早い！美味しい！まさにお店の味。

アンドウイユの独特な味わいをチーズが優しく包んでいます。外はパリッと中はもっちりとした食感。「ガレットサイコー！」とシードルとともに味わう、明るい夏の夜のひととき。

満足満足と余韻にひたる間も無く、、、

「次はなに？ハムと卵がオススメよ！」

「はい！喜んで！」と次のガレットがどんどん焼き上がり、私は甘辛おり混ぜた4種類のガレットを完食。そしてクレープ・ソワレは、23時30分まで続くのでありました、、、。

アンドウイユとフロマージュと卵のガレット

