

玉ねぎとワイルドブルーベリーの ゴートチーズタルト

4人分（小さめを8個、メインコース用）

種付きハーブ入り生地

小麦粉 400g
ごま 15ml
ブラックミンシード 15ml
フリーズドライパセリ 15ml
無塩バターもしくはマーガリン
（小さく切る） 200g
塩 小さじ1/2
冷水 175ml

フィリング

レッドオニオン（みじん切りにする） 小1個
バージンオリーブオイル 30ml
上白糖 30ml
バルサミコ酢 15ml
冷凍ワイルドブルーベリー 100g
ゴートチーズ（固め一角切りにする） 200g
放し飼い鶏卵 1個
放し飼い鶏卵の卵黄 3個
塩・コショウ
全乳 300ml
冷凍ワイルドブルーベリー 75g
タラゴンもしくはパセリ 数本（細かく刻む）



作り方

シード入りペイストリー：

小麦粉、ごま、ブラックミンシード、パセリを一緒にフードプロセッサーにかける。

ごま、ブラックミンシード、パセリは生地をこねる時に使うので少し残しておく。

バター/マーガリンと塩大さじ1/2をプロセッサーに入れ、パン粉のようにポロポロになるまで混ぜる。

水を加え、生地に粘り気が出るまでさらに混ぜる。混ぜすぎないように注意する。

作業台に小麦粉をまぶし、生地をきれいに丸め、冷蔵庫で30分間ねかせる。

オリーブオイルでレッドオニオンを5分から10分間炒める。しんなりしたら砂糖、酢、ワイルドブルーベリーを加え、とろとろの液状になるまで10分から15分間ほど煮る。出来たら火から下ろして冷ます。

