

DESSERT

オーガニックレモンとバジルのグラニテ

レモンの香りと爽やかな酸味

国産のオーガニックレモンは優しい香りと爽やかな酸味が特徴。皮までおいしく食べられるレモンコンフィとバジルのグラニテで食後にさっぱりとしてみても。お料理の途中のお口直しに、デザートの前一品として、男性のゲストにもおすすめ。



材料

作りやすい分量<約20人前>

a) グラニテ
バジル：10g
レモンタイム：10g
水：500g
グラニュー糖：100g
レモン汁：30g

b) レモンコンフィ
オーガニックレモン：100g
グラニュー糖：100g
水：100g

作り方

Step 1

b) レモンコンフィを作ります。

薄くスライスしたレモンを水とグラニュー糖を沸かしたシロップに漬け込み一晩おきます。



Step 2

シロップだけを沸かして、もう一度レモンを漬け込みしばらく置いて完成です。

Step 3

a) グラニテを作ります。

水を沸かし、レモンタイムを加え3分蓋をして香りを抽出します。



Step 4

レモンタイムを取り出しグラニュー糖を加え溶かし冷まします。
バジルとレモン汁を加えてミキサーで回し器に入れて冷凍します。



Step 5

すべてをフォークで削ってよく混ぜ合わせてから器に盛り付け刻んだレモンコンフィを散らして完成です。

※レモンタイムがないときは、タイム半量でも出来ます。