



フレンチトースト *6個分

ムー	3個
アパレイユ	
卵	2個
グラニュー糖	120g
牛乳	250ml
生クリーム	375ml

バター（食塩不使用）	小さじ1
粉砂糖	少々
はちみつ（お好みで）	適量

オーブンで焼くことで、厚切りのパンでも中まで火が通り、ふっくら仕上がります。



1 アパレイユを作る。ボウルに卵を割りほぐし、グラニュー糖を加え、泡立て器で溶かし混ぜる。牛乳と生クリームを加え、さらに混ぜ合わせる。



2 ムーを縦半分に切り、断面の反対面の耳を切り落とす。1のボウルに入れ、ひっくり返しながらかじゅくと浸す。浮き上がってこなくなればOK。



3 汁けをきってパットなどに上げ、びったりとラップをかけ、冷蔵庫で一晩おく。



4 耐熱性のスキレットにバターを入れて中火にかけ、バターが溶けたら3のムーを入れ、両面に焦げ目がつくまで焼く。



5 190°Cに予熱したオーブンにスキレットごと入れ、15分ほど焼く。粉砂糖をふり、好みではちみつをかけていただく。