



レモンジャムはフランス生まれのクレープと相性抜群。レモンコーヒーと共に味わって！

材料

クレープ生地

- ・ 強力粉: 100g
- ・ グラニュー糖: 50g
- ・ 塩: 一つまみ
- ・ 卵: ____ 100g_ (Mサイズ2個分)
- ・ 牛乳: 330ml
- ・ 無塩バター: 20g

トッピング

- ・ バター: 適量
- ・ グラニュー糖: 適量
- ・ レモン果汁: 適量
- ・ レモンの表皮: 適量
- ・ レモンジャム: 適量

レモンジャム

- ・ ※材料・作り方は、レモンコーヒーを参照: ※

作り方

レモンクレープ生地の準備

1. 鍋にバターを入れ、きつね色になるまで焦がし火を止め、牛乳の一部を少しずつ加え混ぜておく。※牛乳が冷たすぎるとはねるので注意。

レモンクレープ生地をつくる

1. ボウルに強力粉、グラニュー糖、塩を入れ混ぜ合わせる。
2. 卵と焦がしバターを加え混ぜ合わせる。
3. 残りの牛乳を加え混ぜ、裏ごしする。
4. ラップをし、30分ほど寝かせる。
5. あたためたフライパンに油を薄くひき、一旦、ぬれ布巾の上に置き、軽く冷ます。
6. クレープ生地を薄く均一に流す。
7. 6を中火にかけ、焼き色がついたら裏返し、10秒ほど待ち火を止める。
8. 7の上にグラニュー糖をかけ、4つ折りにしてお皿に乗せる。
9. 8の上にバターをのせ、レモン汁を軽く搾り、よく洗ったレモンの皮を削ってふりかけ、レモンジャムを添える。

食べごろと保存方法

1. 焼き上がりすぐ、熱々の状態でお召し上がりください。

監修

- ・ 小島 悦子(辻調理師専門学校)