

## アップル・タルトタタン

シナモンバターを作って、その味をリンゴにもパイ生地にも染み込ませる。この方法なら、間違いなくきれいなキャラメル状のタルトタタンができます。

洋梨タルトタタンも、見た目も美しい。

### <材料>

リンゴ 3個（グラニースミス＝青リンゴがベスト）

ハニー 大さじ2

レモン 1個

冷凍パイシート 1枚

（シナモンバター用）

ソフトバター 1カップ（150g）

ブラウンシュガー 1カップ

塩 ひとつまみ

シナモン（パウダー状） 小さじ1

バニラエッセンス 少々

ハーブ（ローズゼラニウム、ローズマリーなど）

\* 市販のローズマリー・ドライハーブでも可

### <作り方>

オーブンを 180℃に余熱

- 1 皮をむいたリンゴを4つに切り、背に刻み筋を入れる。
- 2 ボウルに入れたリンゴにレモン果汁、ハニーを絡ませるようにして、全体をなじませてしっとりなるまで休ませる。

- 3 別のボウルにシナモンバターの材料を入れ、クリーム状になるまでしっかり混ぜる。
- 4 ケーキ型の底にシナモンバターを均一に塗り（側面には塗らない）、細かく刻んだハーブを散らす。その上にリンゴを背を下にして放射状に並べる。
- 5 リンゴを覆うようにパイシートをかぶせ、ケーキ型の淵までしっかりたくし込む。パイシートの四方の角は、丸いケーキ型に合わせてキッチンハサミで切り、紐状に丸めて淵の上に接着するように重ねる。
- 6 180℃のオーブンで 30 分焼く。
- 7 焼きあがったらすぐに皿をかぶせて、一気にひっくり返す。（熱々なので、火傷しないように注意！）  
\* オーブンから出したてより、2時間くらい置いて、熱々に溶けたシナモンバターがパイ生地に染み込んで、冷めた後にパリパリになっているのが、たまらない美味しさです。

