♪エコアのガスでうまかもん～♫

コンロ料理

Xmasを彩る　ウ・ア・ラ・ネージュ

材料 ：2人分

メレンゲ

- 卵白・・・1個分
- 塩・・・ひとつまみ
- グラニュー糖・・・15g
- レモン果汁・・・小さじ1

アングレーズソース

- 卵黄・・・1個分
- グラニュー糖・・・20g
- 牛乳・・・80cc
- バニラエッセンス・・・少量
- バルサミコ酢・・・適量

①【メレンゲ】卵白はよく冷やしておく。ボウルに卵白と塩ひとつまみを加え、ホイッパー又は電動ミキサーで攪拌する。泡がもったりしてきたら、グラニュー糖を2回に分けてツノが立つまで泡立てる。
お玉に①のメレンゲを山盛りに盛りつける。

ポイント
固めのメレンゲをつくると形が崩れにくくなります。

②大きめの鍋に湯をわかしレモン果汁を入れ、沸騰したらお玉ごと湯の中に入れる。ポコンとメレンゲがお玉から外れたら、そのまま5分間茹でる。

ポイント
この時、ガスコンロの便利な「湯沸かし機能」を使うと、沸騰したタイミングでお知らせしてくれます。

③裏返してさらに5分間茹でる。
キッチンペーパーなどに取って水気をよく切る。

ポイント
指で軽く押して弾力が出ていればOK！

④【アングレーズソース】ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
牛乳にバニラエッセンスを数滴落とし、軽く温める程度に加熱する。

ポイント
加熱しすぎると分離したり膜が張るので、沸騰前に火をとめる。

⑤④の卵黄と砂糖を混ぜたボウルに温めた牛乳を加えて混ぜ合わせる。鍋に戻し入れ、弱火でとろみがつくまで加熱する。

⑥小鍋にバルサミコ酢を入れてとろみがつくまで煮詰めてソースを作り、最後にかける。