

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ブリュレのサクッと食感がアクセント！
レモンの甘酸っぱさを感じるクリーミーデザート！

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
レモネードの素

レモンポセツトブリュレ

材料（4個分）

レモネードの素	大さじ3
レモン	2個
生クリーム	200ml
グラニュー糖	適量
ミント	お好みで

作り方（調理時間：約15分）※冷却時間は除く

- 1 レモンはきれいに洗って縦半分に切り、スプーンで果肉をきれいにくりぬき、レモンの器を作る。皮についた水分はペーパーで拭き取っておく。
- 2 小鍋に生クリームを入れ、弱火で沸騰直前まで温めたら火を止め、レモネードの素を加えてしっかりと混ぜ合わせる。
- 3 とろみが出てきたら粗熱を取り、①にそっと注ぎ入れる。
- 4 冷蔵庫で冷やし、固まったらグラニュー糖をまんべんなくふりかけ、バーナーで焦がしてキャラメリゼする。
- 5 もう一度冷蔵庫で冷やし固めたら、ミントを添える。