



2024年 11月25日(月) & 26日(火) オンラインレッスン  
「本当に美味しいおうちフレンチ」クラス vol.1  
～ クリスマスのおうちフレンチレシピ ～

*Gratinée à l'oignon*

オニオングラタンスープ

*Amuse-bouche au x fraise s ,jambon cru et fromage*

苺と生ハムとチーズのアミューズ

*Bauf au vin rouge et figues*

牛肉と無花果の赤ワイン煮込み

*Tarte au pomme de Noël*

林檎のパイ ノエル仕立て

CLARENDELLE ROUGE SAINT EMILION CLARENDELLE (CLARENCE DILLON)

[クラレンドル・ルージュサン・テミリオン | エノテカ-ワイン通販](#)



次回「本当に美味しいおうちフレンチ」オンラインレッスン

「フレンチでおうちヴァレンタイン」 1/27(月)&28(火)

西丸料理教室

est1999

TOKYO OKUSAWA YOKOHAMA EDA



本当に美味しいおうちフレンチ

## 西丸料理教室

### *Gratinée à l'oignon* グラティネ・オニオン



玉ねぎ	500g
米油	10g
塩黒胡椒	小匙1/2 5回し
バター	15g
強力粉	大匙1
鶏ガラ顆粒	小匙2
水	800cc
塩黒胡椒	小匙1/4 3回し
ナツメグ	少量
食パン	8枚切1枚
溶けやすいチーズ	60g
(2~4人分)	

- ①玉ねぎを繊維に沿って切り、冷凍する。
- ②フライパンに米油を熱し①を炒め、塩黒胡椒を加えて5分中火で蒸らす。その後3~4分焼きつかせながら色づける。
- ③バター 強力粉 鶏ガラ顆粒を加えて炒める。水と塩黒胡椒ナツメグを加えて味を調整する。
- ④食パンを12等分の□に切り、魚グリルでこんがり焼く。③をコット皿などに盛り、食パンと溶けやすいチーズをのせて200度オーブンもしくはトースターで5分焼く。

2024.11

本当に美味しいおうちフレンチ

西丸料理教室

*Amuse-bouche aux fraise, jambon cru et fromage*

苺とチーズと生ハムのアミューズ



苺	8ヶ
クリームチーズ	適量
生ハム	適量
バルサミコクリ ーム	適量

バルサミコ酢の  
場合は45ml

(2~4人分)



- ① 苺のへたを落とし、上むきにおく。
- ② バルサミコ酢をレンジで煮詰める。600wで3分半から4分（もしくはバルサミコクリームでもよい）
- ③ 苺にチーズをのせ、生ハムをのせ、②をかける。

2024.11

*Bœuf au vin rouge et figues*  
牛肉と無花果の赤ワイン煮



(4人分)

牛肉(腿)3cm角	500g
強力粉	大匙2
ベーコン(1cm棒状)	100g
米油	大匙2
玉ねぎ(おろす)	中1ヶ200g
人参(おろす)	半本80g
ドライ無花果	大4ヶ
マッシュルーム(厚切)	100g
赤ワイン	350cc
水	150cc
んにく(おろす)	大2
ローリエ	1枚
鶏ガラ顆粒	小匙2
バター	10gを2回
蜂蜜	大匙1

- ①牛肉に薄く塩と白胡椒をし、袋に入れて強力粉をまぶす。
- ②煮込み鍋に米油を大匙2を熱し牛肉を軽く焼いて取り出す。
- ③②の鍋にバター10gを熱し、玉ねぎ人参にんにくを炒め、蓋をして5分弱火で蒸らす。ベーコン、マッシュルーム、ローリエを加え炒める。
- ④赤ワインを加える。沸いたら中火で3分加熱し水を加えて沸かす。肉を加えて沸いたらあくをとり、落とし蓋と蓋をして極弱火で1時間煮る。前半30分は蓋をし後半は蓋無しで最後の10分に無花果を加える。
- ⑤塩小匙1/2、黒胡椒3回し、蜂蜜、バターを加えて味調整する。ピンクペッパーを飾る。粉ふき芋やマッシュポテトと盛り付ける。

本当に美味しいおうちフレンチ

西丸料理教室

*Tarte au pomme de Noël*

クリスマスの林檎のパイ



林檎（3～4cm角）	200g
シナモン	小匙1/8
きび砂糖	20g
レモン汁	小匙1
生姜	5g
ミックスレーズン等	20g
胡桃	10g
ラム等	大匙1
薄力粉	小匙1
バター鍋で（焦がす）	15g
冷凍パイ生地	1/2枚
油・グラニュー糖	適量・大匙1
（2～4人分）	

- ①耐熱皿に林檎から焦がしバターまで入れて混ぜる。
- ②冷凍パイシート半分を半解凍状態で8枚の正方形に切り、のせる。オイルを塗りグラニュー糖をふりかける。
- ③200度オーブンで20分、180度に下げて前後を入れ替えて20分焼く。必要なら、色よく焼けたところだけホイルを被せて更に焼く。アイスクリームなどと盛り付ける。

2024.11

本当に美味しいおうちフレンチ

西丸料理教室

<レッスン動画>

1日目

URL : <https://x.gd/ewjrJ>



2日目

URL : <https://x.gd/zEpuI>

