

## グジェールレシピ



グジェール 8人分

小麦粉	125g
バター（無塩）	50g
全卵	4個
チーズ	50g

（この前はコンテを使用しましたが、グリユイエールでもエメンタールでもOK）

水	250cc
塩	5g
砂糖	5g
ナツメグ	2g

（作り方）

1. オーブンを180度に熱しておく。ふるいにかけた薄力粉をボールに入れておく。
2. 柄のついた深鍋に水、バター、塩、砂糖、ナツメグを入れ火にかけ沸騰する前に火を止める。冷めないうちに薄力粉を一気に入れ、木べらでよく混ぜる。
3. ひとまとまりになれば、再び火にかけ、絶えず生地を混ぜながら炒める。
4. 鍋底に薄い膜が張るようになれば、火から降ろしボウルに移す。。
5. ほぐした卵を3回に分けて加える。
6. 5にすりおろしたチーズを入れ、更に混ぜる。
7. 6を絞り袋に入れ、油を塗ったベーキングシートの上に、直径1.5センチくらいの大きさを3センチ間隔で絞り出していく。フォークを溶き卵に入れ、卵が付いた状態で上から軽く押さえて形を整える。（絞り出した生地の上に少し溶き卵が付くようにする。）
7. オーブンに入れ20～25分焼く。

<http://dijon.exblog.jp/7786040>