

トリュフ風味の米粉アイスクリーム



考案：今井 寿（「タベルナ・アイ」オーナーシェフ）

■材料

米粉	40g	練乳	30 cc
牛乳	200 cc	トリュフオイル	30 cc
スキムミルク	30g	塩	5g（好みに調節する）
生クリーム（動物性）	100 cc	りんご	2 個分
砂糖	20g	フレッシュトリュフ（あれば）	お好みで

■作り方

- ① 米粉、牛乳、スキムミルクを鍋に入れて合わせ、弱火でとろみができるまで練り上げ、氷水にのせて冷ましながさらによく練る。
- ② 生クリーム、砂糖を合わせ6分立てにしておく。
- ③ フードプロセッサーに①、練乳、トリュフオイル、塩、②を入れよく合わせたら、バットに薄く流し入れて冷凍庫に入れる。1時間おきぐらいに取り出してかき混ぜることを2、3回繰り返す。
- ④ りんごは皮をむいて芯をのぞき、厚さ1cmの輪切りにして、少量のオリーブ油（分量外）で両面に焼き色をつける。
- ⑤ りんごを皿の底に置き、アイスクリームをのせる。あればトリュフのスライスをトッピングする。