2 Ιανουαρίου 2016

Σπιτική τάρτα με πράσο, μανιτάρια και

Υλικά

Υλικά για τη ζύμη
200γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
120 γρ κρύα μαργαρίνη κομμένη σε κυβάκια
1 αυγό ολόκληρο και 1 κρόκο
3 κουταλιές της σούπας κρύο νερό
Λίγο αλάτι
Υλικά για τη γέμιση
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
250γρ. μανιτάρια λευκά κομμένα σε φετάκια
2 πράσα
6 φέτες γαλοπούλα καπνιστή
½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί
3 αυγά
1 φλιτζάνι γάλα χαμηλών λιπαρών
1 γιαούρτι χαμηλών λιπαρών
1 φλιτζάνι τυρί ρεγγάτο χαμηλών λιπαρών
1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι μαζί με τη μαργαρίνη και το τρίβουμε με τα χέρια μας να γίνει σαν ψίχουλα. Ρίχνουμε το αυγό, τον κρόκο, το αλάτι και το νερό και ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή ζύμη. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μισή ώρα. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ρίχνουμε μέσα το πράσο σε ροδέλες. Τα αφήνουμε για 1-2 λεπτά και στη συνέχεια ρίχνουμε μέσα τα μανιτάρια. Τα ανακατεύουμε 3-4 φορές και σβήνουμε με το κρασί. Περιμένουμε 4-5 λεπτά να απορροφηθούν τα υγρά και αποσύρουμε από τη φωτιά. Χτυπάμε καλά τα αυγά και ρίχνουμε μέσα σε αυτά το γάλα, το γιαούρτι και το μπέικιν πάουντερ και στο τέλος προσθέτουμε τη γαλοπούλα και το τυρί. Αναμιγνύουμε καλά και στη συνέχεια τα ρίχνουμε στο μίγμα του πράσου με τα μανιτάρια και ανακατεύοντας καλά. Αλείφουμε με ελαιόλαδο μια ταρτιέρα και βάζουμε μέσα τη ζύμη, σπρώχνοντάς τη με τα δάχτυλά μας ώστε να καλύψει όλο τον πυθμένα και 2 πόντους από τα τοιχώματα. Φροντίζουμε ώστε η ζύμη να έχει το ίδιο πάχος σε όλη την επιφάνεια. Ρίχνουμε μέσα στη ζύμη τη γέμιση. Ψήνουμε στο φούρνο στους 180 βαθμούς για σχεδόν 1 ώρα.

Πηγή: neadiatrofis.gr