

Κις Λορέν

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Συστατικά

- 300 γρ. καπνιστό μπέικον σε κύβους
- 500 γρ. διάφορα άγρια μανιτάρια
- 200 γρ. τριμμένη γραβιέρα
- 1 κ.γ. φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένο
- μπόλικο πιπέρι
- ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 4 αυγά
- 2 κρόκους

[Για τη βάση της τάρτας](#)

- 330 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 230 γρ. παγωμένο βούτυρο σε κομμάτια
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κρόκο αυγού
- 40 ml νερο

◦ 1 κρόκο αυγού, αραιωμένο με 1 κ.σ. νερό

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Φτιάχνουμε [τη βάση της τάρτας](#).
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150°C στον αέρα.
- Τοποθετούμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά και αφήνουμε να ζεσταθεί καλά.
- Κόβουμε καπνιστό μπέικον σε κύβους.
- Το βάζουμε στο τηγάνι , χωρίς λάδι, και τηγανίζουμε μέχρι να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές και να γίνει τραγανό.
- Βάζουμε το μπέικον στη βάση της τάρτας και αφήνουμε το λάδι στο τηγάνι για να ψήσουμε ταμανιτάρια.
- Βάζουμε το τηγάνι πίσω στη φωτιά.
- Κόβουμε διάφορα άγριαμανιτάρια. Κρατάμε τα άγριαμανιτάρια σχεδόν ολόκληρα γιατί θα είναι πολύ εντυπωσιακά στη τάρτα μας.
- Κόβουμε τα πορτσίνι στη μέση, και τα shiitake και τα υπόλοιπαμανιτάρια τα αφήνουμε ολόκληρα.
- Τα προσθέτουμε στο τηγάνι. Σοτάρουμε μέχρι να αφαιρέσουν όλα τα υγρά τους και στη συνέχεια να εξατμιστούν. Δίνουμε χρώμα σε όλες τις πλευρές.
- Παράλληλα, προσθέτουμε στην βάση τις τάρτας, την τριμμένη γραβιέρα, το θυμάρι , μπόλικο πιπέρι και το μοσχοκάριδο.

- Όταν είναι έτοιμα τα μανιτάρια τα προσθέτουμε και αυτά στην τάρτα μας.
- Σε ένα μπολ, ρίχνουμε την κρέμα, τα αυγά, τους κρόκους και ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Περιχύνουμε την τάρτα μας και τη μεταφέρουμε προσεχτικά στο φούρνο.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 1 ώρα.
- Όταν είναι έτοιμη την αφαιρούμε από τον φούρνο και κόβουμε με ένα μαχαίρι τα πλαϊνά τοιχώματα της τάρτας.
- Παίρνουμε ένα ξύλο κοπής και ξεφορμάρουμε τη τάρτα μας.
- Κόβουμε τη τάρτα σε κομμάτια και σερβίρουμε!

Πηγή: akispetretzikis.com