



Quiche Lorraine

Όλα τα μυστικά για μια φοβερή τάρτα τυριών με καπνιστό χοιρινό

Υλικά

Για τη ζύμη της τάρτας

250g αλεύρι
125g βούτυρο
1 κρόκο αυγού
35g νερό
αλάτι
(1 έξτρα κρόκο)

Για τη γέμιση

200g κρέμα γάλακτος
200g creme fraiche
(σε περίπτωση που δεν έχουμε, αντικαθιστούμε με κρέμα)
2 αυγά
2 κρόκοι
60g γραβιέρα τριμμένη
120g μπέικον
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Ζύμη τάρτας

- Τοποθετούμε σε ένα μπολ το αλεύρι και το αλάτι μαζί με το βούτυρο. Δουλεύουμε με το χέρι, μέχρι το αλεύρι να απορροφήσει όλο το βούτυρο.
- Προσθέτουμε τον κρόκο του αυγού, το νερό και ζυμώνουμε καλά.
- Σκεπάζουμε και αφήνουμε να ξεκουραστεί η ζύμη για 20'.
- Βουτυροαλευρώνουμε ένα δαχτυλίδι τάρτας ή μια ταρτιέρα.
- Στη συνέχεια ανοίγουμε το ζυμάρι ανάμεσα σε δυο λαδόκολλες 3- 4 cm μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτή της ταρτιέρας.
- Βάζουμε το ζυμάρι στην ταρτιέρα, πιέζουμε τις άκρες και αφαιρούμε τη ζύμη που περισσεύει.
- Κάνουμε τρύπες με ένα πιρούνι και τοποθετούμε πάνω στη ζύμη ένα κομμάτι λαδόκολλα και βάρος (φακές ή κάτι άλλο).
- Ψήνουμε στους 170ο για 15'.
- Αφαιρούμε το βάρος.
- Αλείφουμε με τον έξτρα κρόκο τον πάτο της ζύμης και ψήνουμε άλλα 3- 4'.

Γέμιση

- Τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος μαζί με την creme fraiche σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε τους κρόκους, τα ολόκληρα αυγά και ανακατεύουμε καλά.
- Κόβουμε σε μπαστούνια το μπέικον, ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και ψήνουμε να γίνει τραγανό.
- Απλώνουμε το μπέικον στην ψημένη τάρτα, καλύπτουμε με το μισοτριμμένο τυρί.



-
- Σκεπάζουμε με το μείγμα της κρέμας και τελειώνουμε με το υπόλοιπο τριμμένο τυρί .
 - Ψήνουμε στους 170ο για 25´ να πάρει χρώμα το τυρί και να σφίξει η κρέμα.

Tip

Τα όσπρια που χρησιμοποιούμε ως βάρος τα κρατάμε σε ένα βάζο μετά τη χρήση ώστε να τα έχουμε για μελλοντικές τάρτες.