Tarta z pieczarkami i serem Gruyère

18 marca 2012

Po serii porażek z kuchnią francuską: z tarte au citron i coq au vin, postanowiliśmy: kupić dobrą francuską książkę kucharską, iść na kurs kuchni francuskiej i, jeżeli dwa pierwsze punkty nie pomogą, zaprzestać french cuisine. Tymczasowo jednak, dla podratowania morale, upiekłam tartę na słono z pieczarkami, boczkiem i moim ulubionym serem Gruyère. W gronie testerów stwierdziliśmy, że jest bardzo smaczna, szczególnie jeżeli da się jej szansę na stężenie do dnia następnego i w związku z tym godna umieszczenia na blogu, stąd też poniższy przepis.

Składniki:

Ciasto na tartę:

- 100 g schłodzonego masła
- 5 g masła do wysmarowania formy
- 1 jajo
- 200 g przesianej mąki (najlepiej krupczatki lub pszennej typu 500)

Nadzienie:

- 500 g pieczarek (mogą być to brązowe pieczarki)
- 2 cebule
- 2 jaja
- 100 g chudego boczku w kawałku
- natka pietruszki
- 200 g śmietany kremówki
- 50 g sera Gruy□re
- 2 łyżki masła
- sól&pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie:

1. Podstawą udanego ciasta kruchego jest jak najkrótsze wyrabianie. Dlatego albo przesiewamy mąkę do robota kuchennego, dodajemy masło i jajo i po 2 minutach mieszania wyjmujemy gotową kulę ciasta albo wyrabiamy je ręcznie, na stolnicy: do przesianej mąki dodajemy pokrojone na małe kawałki zimne masło i siekamy je szerokim nożem z mąką. Następnie dodajemy jajo i szybko zagniatamy. Przy wyrabianiu ciasta kruchego należy unikać dłuższego kontaktu z ciepłymi dłońmi, ponieważ podwyższa to jego temperaturę, co prowadzi do zwiększonego użycia mąki, bo łączy się ona wtedy z wodą zawartą w tłuszczu. Takie ciasto nie jest kruche, ale twarde.
2. Wyrobione ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut.
3. Formę do tarty smarujemy masłem. Po 30 minutach ciasto wałkujemy na cienki placek (rozwałkowanie między dwoma foliami spożywczymi ułatwia przenoszenie i redukuje podsypywanie mąki) i przekładamy do formy, wyklejając ciastem spód i boki.
4. Nakłuwamy widelcem spód ciasta, wykładamy paperem do pieczenia i wysypujemy spód tarty fasolą, żeby tarta nie wstała podczas pieczenia. Pieczemy tartę 10 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni na termoobiegu. Im wyższa temperatura tym lepsze ciasto - w niższej temperaturze z ciasta wytapia się tłuszcz, co pogarsza jego jakość. Upieczone ciasto studzimy.
5. Pieczarki myjemy i kroimy w plastry. Kroimy cebulę w drobną kostkę. Boczek kroimy w słupki. Siekamy natkę pietruszki.
6. W rondlu rozpuszczamy masło i dodajemy do niego pieczarki na 5 minut. Obsmażamy i wyjmujemy z rondla. Odsączamy nadmiar soku z pieczarek.
7. Następnie w rondlu przesmażamy boczek i wytapiamy z niego tłuszcz. Wyjmujemy boczek zostawiając tłuszcz w rondlu.
8. Na wytopiony tłuszcz dodajemy cebulę i szklimy ją.
9. Jaja mieszamy ze śmietaną, doprawiamy pieprzem, gałką i w zależności od smaku boczku - solą.
10. Na upieczony spód tarty układamy: pieczarki, cebulę, boczek, natkę pietruszki i starty ser Gruyère.
11. Całość zalewamy masą śmietanowo-jajeczną i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni w termoobiegu na około 30 minut - masa powinna stężeć, ale ser nie powinien być zbytnio brązowy.

Tarta smakuje najlepiej gdy damy jej odpocząć przez parę godzin, wtedy łatwiej nam będzie ją też kroić. Można podawać ją na zimno lub podgrzaną.

p.s. Po przeczytaniu definicji tarty i quiche stwierdzam, że jest to przepis na quiche z pieczarkami. Jednak ponieważ w moim źródle jest to tarta, to pozostaję przy pierwotnym nazewnictwie.