Quich a'la Quich Lorraine

3 lutego 2011

Dzisiaj podstawą będzie Käse i Schinken, czyli ser i szynka, ale nie pójdziemy w niemieckie klimaty kulinarne, tylko jeszcze bardziej na Zachód. Będzie to quiche lorraine, typowa potrawa francuska, smaczna zarówno w temperaturze pokojowej, jak i na ciepło, z zieloną sałatą i kieliszkiem Merlot. Mimo, że jest to wbrew mojej pierwszej zasadzie (czyli gotować jak najbardziej zgodnie z tradycyjnym przepisem), tym razem zdecydowałam się dodać pora i brokuły. Odrobina zielonego w całej masie boczku, jajek, sera i śmietany sprawia, że jedząc kolejną porcję czuję się mniej winna.

Składniki:

Ciasto:

- 200 g mąki
- 100 g margaryny lub masła
- woda
- sól

Farsz:

- 1 por (biała część)
- 1 brokuł
- 150 g boczku
- 100 g żółtego sera (podobno najlepiej gruyer, ja miałam ementaler)
- 4 jaja
- 250 ml śmietany
- mleko
- gałka muszkatołowa

Przygotowanie:

1. Ciasto nie jest skomplikowane. Mąkę mieszamy z solą. Dodajemy zimne masło, które siekamy nożem, mieszając jednocześnie z mąką. Następnie dolewamy odrobinę wody i mieszamy dalej rękami. Jeżeli ciasto nie lepi się, dolewamy jeszcze trochę wody.
2. Ciasto formujemy w kulę i wstawiamy do lodówki na co najmniej godzinę lub do zamrażarnika na 10 minut.
3. Gotujemy brokuły i odcedzamy.
4. Na patelnii obsmażamy boczek na złoty kolor.
5. Wyjmujemy kawałki boczku i przekładamy na patelnię białą część pora posiekaną w plasterki. Obsmażamy do miękkości.
6. Do miski wlewamy śmietanę, jaja, ser starty na tarce i startą gałkę muszkatołową. Ja lubię jej smak, więc dodaję około połowy orzecha. Podobno w większych ilościach (te większe ilości to około 12 łyżeczek) gałka jest silnie trująca, a jej przedawkowanie może spowodować halucynacje, rozstrój psychiczny lub omdlenie, więc dodajemy tylko pół łyżeczki proszku.
7. Doprawiamy pieprzem i ewentualnie solą (w zależności od tego, jak słony był boczek).
8. Jeżeli masa jest za gęsta lub wyszło jej za mało, to można dodać mleka.
9. Ciasto wałkujemy i wykładamy nim wysmarowaną olejem formę do tart. Wyklejamy zarówno dno jak i boki formy. Ciasto nakłuwamy widelcem, przykrywamy folią aluminiową, na którą kładziemy ziarna fasoli lub ryż (ja miałam ryż, też spełnił swoją funkcję). Wstawiamy do rozgrzanego do 200˚ C piekarnika na 10 – 15 minut.
10. Na podpieczone ciasto wykładamy pora, boczek i różyczki brokuł. Lekko dociskamy całość masy dłonią. Następnie wlewamy masę jajeczno – śmietanową. Brokuły powinny być zakryte masą.
11. Wstawiamy do nagrzanego do 180˚C piekarnika na około 35 minut. Gotowy quiche powinien mieć ściętą masę jajeczną i kolor złoto-brązowy na wierzchu. Po wyjęciu dajemu mu odsapnąć przez 10 minut.