

Tarta pomidorowa z serem Brie



Kuchnia: francuska

Czas przygotowania: powyżej 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- pomidor - 300 g
- oliwa - 2 łyżki
- tymianek - kilka gałązek
- pomidor - 3 łyżki
- sól
- śmietanka - 100 ml
- mleko - 100 ml
- jajko - 2 szt + jedno żółtko
- szczypiorek - 4 łyżki
- ser - 200 g

Opis przygotowania:

Kruche ciasto składniki: 250 g mąki, 150 g masła, 1/2 łyżeczki soli, 1 jajko lekko ubite widelcem - 1 łyżka mleka Ciasto: wszystkie składniki połączyć przy pomocy miksera lub rąk do uzyskania gładkiego i spójnego ciasta. Uformować kulę, lekko ją spłaszczyć. Owinięte folią spożywczą ciasto wstawić do lodówki na 1 godzinę. W lodówce można je przechowywać do 5 dni, a w zamrażalniku do 3 miesięcy. Formę do tart wysmarować masłem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować i przełożyć do formy. Ciasto nakłuć widelcem, przykryć papierem do pieczenia i wysypać na wierzchu fasolkę lub ceramiczne kuleczki do pieczenia. Formę wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni C i piec przez 20 minut. Zmniejszyć temperaturę do 180 stopni, usunąć z ciasta papier z fasolkami (kulkami) i podpiec je jeszcze przez 8 minut. Ciasto ma się lekko zezłoczyć. Nadzienie: zwiększyć temperaturę piekarnika do 200 stopni C. W formie do pieczenia ułożyć przecięte na pół pomidorki (nacięciem do góry), skropić je oliwą, posypać listkami tymianku i solą morską. Piec przez 15 minut. Ubić razem śmietankę, mleko, jajka, suszone pomidory i szczypiorek. Na wierzchu podpieczonego ciasta ułożyć podpieczone pomidorki, zalać je masą jajeczną, ułożyć na wierzchu ser. Piec 25-30 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!