

Тарт с белыми грибами



На 100 грамм:
Калорийность: **228.34 ккал.**
Белки: **4.55 г.**
Жиры: **15.58 г.**
Углеводы: **17.15 г.**

Время приготовления: **70 мин. + охлаждение**
Порций: **6**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tart-s-belymi-gribami/>

Вкуснейший тарт с белыми грибами с нежной сливочной заливкой. Вкусненький, вкусненький... Как в теплом виде, так и в охлажденном.

Ингредиенты:

тесто:

- 200 г муки
- 100 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками
- 3-4 ст л ледяной воды
- щепотка соли и сахара

начинка:

- 200-300 г белых грибов (у меня уже отваренные)
- 1 луковица
- 1-2 з. чеснока
- 200 мл сливок 33%
- 1 яйцо
- соль, свежемолотый перец
- щепотка свежего или сухого тимьяна

Приготовление:

В чашу блендера просеять муку, соль, сахар. Добавить масло и в пульсирующем режиме порубить все в крупную крошку. Добавить ледяную воду (я добавляю в воду кубик-два льда). Рубить пока тесто не начнет слегка собираться в ком. Руками быстро сформировать шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник минимум на 30 минут, лучше на ночь. Охлажденное тесто раскатать между двумя листами пекарской бумаги в пласт толщиной 3-4 мм. Переложить в форму с низкими бортиками, выложить дно и бортики. Наколоть дно вилкой. Выпекать с "грузом" при 180 градусах 15 минут, убрать груз и держать в духовке еще

5-7 минут.

Пока выпекается основа, готовим начинку. Грибы на нарезать на небольшие кусочки, обжарить на смеси сливочного и растительного масел до румяности. Выложить на блюдо. Добавить в сковородку масло и обжарить полукольца лука до легкой румяности. Добавить мелко рубленый чеснок. Яйцо слегка взбить вилкой со сливками, посолить, поперчить. На дно основы выложить лук, далее грибы, залить смесью яйца и сливок. Выпекать при 180 градусах около 20-25 минут до золотистого цвета.