

Тарт со спаржей

Ингредиенты

- Слоеное тесто - пластина (250 г)
- Сыр - 130-150 г (например, гауда)
- Лук-шалот - 1/2 шт
- Молоко - 40 мл
- Желтки - 1 шт
- Мускатный орех - 1/4 ч.л
- Спаржа - 20 шт
- Соль -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Разогреваем духовку до 180 С.

2

Слоеное тесто размораживаем, раскатываем в виде прямоугольника, защепляем края по периметру. Выкладываем тесто на противень (на пергамент, либо смазанный маслом противень), накалываем его вилкой, накрываем пергаментом с грузом (фасоль, горох или рис) и отправляем в духовку на 10 минут.

3

Стебли спаржи обрезаем, спаржу отвариваем: бросаем в кипящую подсоленную воду и варим минуты 3. Затем остужаем в холодной воде.

4

Для начинки сыр натираем на крупной тёрке. Желток смешиваем с молоком, добавляем мелко нарезанный шалот, мускатный орех и щепотку соли. Добавляем сыр и все перемешиваем.

5

Основу торта достаём из духовки, сверху равномерно распределяем сырную массу и выкладываем спаржу, предварительно сбрызнутую оливковым маслом.

6

Отправляем торт в духовку минут на 15-20. За 3 минуты до готовности можно включить режим гриля и увеличить температуру, чтобы торт подрумянился. Готово!



Приятного вам аппетита :)