Соленый тарт или киш в стиле Lorrain

(15 апреля 2014)



Этот тарт готовится с тестом **Páte Brisée (flaky pie dough).** Рецепт нашла в книге French Culinary Institute "The Fundamental techniques of classic pastry arts".

Я как-то все заматривалась на разные киши, соленые тарты, но руки не доходили сделать.
Проект в этом плане очень организует, есть цель: научиться базовым видам теста, ну, и готовить из теста тоже надо.
Получились очень нежными, хрустящими, сытными.

Несу Ксюше **dancedance92** на ее "Конкурс".
Забегу к Оксане **flamebelle** на ее ФМ "На пироду! На пикник!".
Ну, и занесу на ФМ "Рецепты из закладок".

Ингредиенты:
Pate Brisee
начинка:
1 ч.л. растительного масла
50 г бекона
50 г сыра
2 яйца комнатной температуры
125 г молока
125 г сливок (35%)
Мускатный орех
Соль
Молотый черный перец

Приготовление:
Тесто приготовить по этому способу.
Вынуть из холодильника, раскатать толщиной 3-4 мм, вырезать круги, большие диаметру формы на 2 см, выложить в кольца для тарталеток или формы, наколоть вилкой. Охладить в холодильнике 30 минут. Застелить фольгой или пергаментом, засыпать горох.
Выпечь основы с грузом 10 минут при температуре 190-200С, потом снять груз и выпечь до готовности.
На растительном масле обжарить бекон, обсушить на полотенце.
Распределить по дну тарталеток натертый сыр. Сверху распределить бекон.
Смешать яйца, молоко, сливки, мускатный орех, соль и перец. Не взбивать, только размешать венчиком, чтобы не было много пузырьков. Вылить в тарталетки.

Выпекать при 165С 30 минут. Проверить ножом: воткнуть его в середину, он должен выходить чистым, постараться не передержать, иначе начинка получится с комками, в виде омлета. Остудить.
Не заливать начинку в сырое тесто, в этом случает тесто получится мягким и мокрым.
Кустард может быть смешан не только с беконом и сыром, но также с креветками, шпинатом, брокколи.
Основа для тартов не должна иметь отверстия и дырки.
Кустард при выпечке не должен быть сильно подрумянен.
Некоторые кусочки бекона и сыра должны быть видимы на верхушке.
Кустард должен быть плотным без комков.



Комментарии (50)

tanyakasko 15 апреля 2014 01:24

ооочень аппетитно))) я бы угостилась))) уверенна, что твои мальчишки остались довольны))))

eastflower 15 апреля 2014 14:14

Ага, понравились. Спасибо!

liligorina 15 апреля 2014 01:44

Вкуснотища какая! :)

eastflower 15 апреля 2014 14:14

Да, очень вкусно ,я теперь любитель кишей.

arigos 15 апреля 2014 06:09

Какое тесто слоистое! Просто чувствуется как хрустит)

eastflower 15 апреля 2014 14:14

Да, тесто получилось, как будто слоеное, очень понравилось.

dancedance92 15 апреля 2014 07:09

Ой вкусненько так!:)) вот так и чувствуется их вкус...

eastflower 15 апреля 2014 14:15

Они, очень вкусные!

lifetastesgreat 15 апреля 2014 07:54

я представляю, как это вкусно!!! мне нравится, что без лука! пробую сегодня и сделать!

eastflower 15 апреля 2014 14:15

Анечка, буду рада, если понравятся.

sanvule 15 апреля 2014 09:12

Очень вкусно! Так захотелось попробовать :)

eastflower 15 апреля 2014 14:16

Вика, рекомендую, очень вкусно получается.

zykerka_zuki 15 апреля 2014 09:14

ммм ты так заинтриговала с тестом что надо его опробовать)))) красивые очень получились)))

eastflower 15 апреля 2014 14:16

Оксаночка, спасибо! Пробуй, тебе понравится, оно такое хрустящее.

irsenas 15 апреля 2014 09:15

я как-то пекла Ларранский киш - вкуснота)

eastflower 15 апреля 2014 14:17

Спасибо! Я теперь люблю киши, раньше все боялась, что домашние не оценят, но им тоже очень понравились.

sunpolina 15 апреля 2014 10:33

какие аппетитнейшие! чудо :)

eastflower 15 апреля 2014 14:17

Полиночка, спасибо!

aranart 15 апреля 2014 10:43

Вкуснятина)

eastflower 15 апреля 2014 14:23

Да, мне нравятся что хрустят и очень сытные.

innagenne 15 апреля 2014 10:53

Леночка, это такая вкуснота!!!

eastflower 15 апреля 2014 14:24

Инночка, это точно! Теперь знаю, чем друзей угощать. А главное - готовятся быстро, тесто можно заранее сделать.

imungu 15 апреля 2014 11:19

Очень красивые и вкусные киши.

eastflower 15 апреля 2014 14:25

Ирочка, спасибо!

para_gn0m0v 15 апреля 2014 11:37

Леночка, очень аппетитные тарты получились!

eastflower 15 апреля 2014 14:33

Оксаночка, они довольно быстро делаются, я их очень заценила. Удобно, когда в гости ждешь, напечешь и наслаждайся за разговорами. Да, и с собой взять можно.

vkusnoe_utro 15 апреля 2014 11:43

Леночка, какие аппетитные мини-тарты!!! Да, отличнейшая вещь для пикника!

eastflower 15 апреля 2014 14:34

Людочка, спасибо!

vsetajnoejavnoe 15 апреля 2014 12:05

то, что надо на природу-на пикник!

eastflower 15 апреля 2014 14:34

Точно, точно, на пикник - самое то. Главное, по дороге их не съесть :-))

lily_rocha 15 апреля 2014 14:23

Красивые очень и аппетитные!Давно собираюсь осилить какой-то киш, унесла в закладки.

eastflower 15 апреля 2014 14:36

Юля, спасибо! Очень рекомендую, киши вообще быстро делаются, только выпекать долго (ну, относительно), а результат отличный - вкусно и сытно.

larik_malasha 15 апреля 2014 14:42

какие они у тебя идеальные!!! Красота!

eastflower 15 апреля 2014 14:43

Ларисочка, спасибо! А какие в вашем регионе самые любимые?

y_u_l_i_a_s_h_a 15 апреля 2014 16:39

Лена, очень красивые они у тебя получились и аппетитные!

eastflower 15 апреля 2014 21:39

Юля, спасибо! Очень с тестом понравилось работать. Я теперь песочное тесто очень люблю.

t_brenon 15 апреля 2014 20:15

Чудесные тарты! Такие домашние!))

eastflower 15 апреля 2014 21:43

Людочка, спасибо! Очень уютные, действительно, домашние.

flamebelle 15 апреля 2014 23:43

Волшебно!!! Я бы с удовольствием съела ..парочку)))Леночка, не забудь мне ссылочку принести, чтобы я присвоила номер.

eastflower 15 апреля 2014 23:56

Ой, точно, забыла.

tania_bondarets 16 апреля 2014 00:21

люблю такое) и тарелочка загляденье)

eastflower 16 апреля 2014 00:29

Танечка, спасибо! В уюттере прикупила. Теперь рабочая такая :-))

sovenok_ksu 16 апреля 2014 01:47

Какая красота! Ну очень аппетитно! Здорово, что порционные, удобно гостей угощать :).

eastflower 16 апреля 2014 07:26

Ксюшенька, спасибо! Очень удобно, ну, и большой тоже хорош, если надо куда-нибудь везти или времени нет на маленькие.

aspasia_roma 16 апреля 2014 14:05

Кустард при выпечке не должен быть сильно подрумянен. ЦитатаСпасибо за рецепт.Красивые фотки.

eastflower 16 апреля 2014 15:55

Спасибо большое! Буду рада, если рецепт пригодится.

7chocolat 16 апреля 2014 22:43

ой, прямо как из французской булочной)

eastflower 16 апреля 2014 23:25

Настя, спасибо! Старалась сделать по книге, очень понравились на вкус, теперь любимые.

sago_cuisine 17 апреля 2014 18:16

Лена, как же аппетитно!!!

> **eastflower** 17 апреля 2014 21:23
>
> Светочка, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

