30 Ιουλίου 2013

Τάρτα με πράσο και ντομάτα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
  - 400 γρ. ζύμη brisée (ζύμη για αλμυρή τάρτα)
  - 100 γρ. βούτυρο
  - 120 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο
  - 450 γρ. πράσο, κομμένο σε λεπτές φέτες
  - 570 γρ. ντομάτα κονκασέ
  - 500 γρ. κρέμα γάλακτος
  - 4 κρόκους αυγού
  - 200 γρ. τυρί τσένταρ, τριμμένο
  - 30 γρ. εστραγκόν, ψιλοκομμένο
  - αλάτι

ΓΙΑ 1 ΤΑΡΤΙΕΡΑ 27 ΕΚ. Η ΓΙΑ 8 ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΤΑΡΤΙΕΡΕΣ ΤΩΝ 10 ΕΚ.

1 ώρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτοΨήνουμε τη βάση της τάρτας.

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε την ντομάτα, αλατίζουμε και μαγειρεύουμε μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά της.

Σε μια μπασίνα ομογενοποιούμε την κρέμα γάλακτος με τα αυγά, το τυρί, λίγο αλάτι και το εστραγκόν.

Στρώνουμε το μείγμα του πράσου στη βάση κάθε τάρτας και περιχύνουμε με το μείγμα της κρέμας.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C μέχρι να σφίξει η κρέμα, για 10 λεπτά περίπου.

Image not found or type unknown

Για το ποτό που ταιριάζει στο πιάτο

Το Pinot Noir είναι μια κλασσική ποικιλία κόκκινου σταφυλιού της Βουργουνδίας, που όμως καλλιεργείται και σε πολλές χώρες του Νέου Κόσμου. Χαρακτηρίζεται από αρώματα κόκκινων φρούτων και φυτικά που ταιριάζουν με το πράσο. Για το συγκεκριμένο πιάτο, προτιμήστε ένα αφρώδες κρασί της ποικιλίας, με μεγάλη οξύτητα που συνδυάζεται με την οξύτητα της ντομάτας ενώ ταυτόχρονα εξουδετερώνει την λιπαρότητα της τάρτας, που προέρχεται από το τυρί cheddar, το βούτυρο και την κρέμα γάλακτος.

Πηγή: yiannislucacos.gr