6 Ιουνίου 2013

# Τάρτα με πατάτες, σπαράγγια και μπέικον

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

**ΥΛΙΚΑ**

- Για το πιάτο
  - 1 φύλλο σφολιάτας, διαμέτρου 25 εκ.
  - 200 γρ. πατάτες, βρασμένες και λιωμένες με πιρούνι
  - 10 γρ. θυμάρι, ψιλοκομμένο
  - 30 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
  - 30 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
  - 75 γρ. μπέικον,κομμένο σε μικρά καρέ
  - 15 γρ. σκόρδο, ψιλοκομμένο
  - 20 γρ. βούτυρο
  - 40 γρ. σπαράγγια, βρασμένα και κομμένα σε φέτες
  - αλάτι
  - πιπέρι μαύρο, τριμμένο

  ΓΙΑ 1 ΤΑΡΤΙΕΡΑ 23 ΕΚ.

  1 ώρα

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

**Για το πιάτο**Απλώνουμε τη ζύμη σε ελαφρώς βουτυρωμένη ταρτιέρα. Καλύπτουμε με χαρτί ψησίματος και από πάνω ρίχνουμε φασόλια, για να μη φουσκώσει η ζύμη κατά το ψήσιμο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180$^{o}$C μέχρι να αρχίσει να ροδίζει λίγο, για 15 λεπτά περίπου. Αφαιρούμε τα φασόλια και συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να γίνει η ζύμη τραγανή και να πάρει ένα ωραίο σκούρο χρυσαφένιο χρώμα. Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και σοτάρουμε το μπέικον μέχρι να γίνει ελαφρώς τραγανό. Προσθέτουμε το σκόρδο και τα κρεμμύδι και μαγειρεύουμε για 1-2 λεπτά ακόμη, για να αναπτυχθούν τα αρώματα.

Σε μια μπασίνα αναμειγνύουμε τον πουρέ πατάτας με το θυμάρι, την παρμεζάνα, αλάτι και πιπέρι. Στρώνουμε το μείγμα ομοιόμορφα στη βάση της προψημένης τάρτας. Προσθέτουμε από πάνω το μείγμα του μπέικον και τέλος τα σπαράγγια.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180$^{o}$C μέχρι να πάρει η τάρτα ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα, για 15 λεπτά περίπου. Αφήνουμε την τάρτα να ξεκουραστεί για 20 λεπτά πριν την κόψουμε. Σερβίρουμε την τάρτα ζεστή ή σε θερμοκρασία δωματίου.

**Πηγή:** yiannislucacos.gr