

Τάρτα με πράσο και ντομάτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για 1 ταρτιέρα 27 εκατοστών ή για 8 ατομικές ταρτιέρες των 10 εκατοστών
1 ώρα

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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο

Ψήνουμε 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.

Πηγή:yiannislucacos.gr