

Κις με κρεμμύδια, μπέικον και τυριά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Προετοιμασία: 30 λεπτά

- **Μαγείρεμα:** 45 λεπτά
- **Μερίδες:** 4
- **Δυσκολία:** εύκολο
-

Υλικά

- Σφολιάτα: 2 φύλλα (1 συσκευασία 850 γρ.)
- κρεμμύδια: 2 μεγάλα, κομμένα σε ροδέλες
- βούτυρο ή μαργαρίνη: 60 γρ.
- λευκό κρασί: 100 ml
- μπέικον: 150 γρ. κομμένο σε κυβάκια
- κεφαλογραβιέρα: 220 γρ. τριμμένη
- ροκφόρ: 80 γρ. λιωμένο με πιρούνι
- κασέρι: 100 γρ. τριμμένο
- κρέμα γάλακτος: 500 ml
- κρόκοι αυγών: 4
- αλάτι: όσο θέλετε

- πιπέρι: φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

1. Σε αντικολλητικό τηγάνι ροδίζετε πολύ ελαφρά το μπέικον. Το βγάζετε με τρυπητή κουτάλα και το στραγγίζετε σε απορροφητικό χαρτί. Ζεσταίνετε στο ίδιο τηγάνι το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και σοτάρете τα κρεμμύδια. Ανακατεύετε μέχρι να μαλακώσουν και σβήνετε με το κρασί.
2. Συνεχίζετε το βράσιμο μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά. Αποσύρετε από τη φωτιά και αφήνετε τα κρεμμύδια να κρυώσουν. Αλατοπιπερώνετε και προσθέτετε το μπέικον και τα τυριά. Ανακατεύετε καλά.
3. Στρώνετε δύο αντικολλητικές φόρμες ή 2 ταρτιέρες με τα φύλλα σφολιάτας, ώστε να καλυφτούν ο πάτος και τα πλαϊνά από τις φόρμες. Κόβετε τα περισσεύματα της ζύμης στις άκρες και τρυπάτε τις σφολιάτες με πιρούνι σε διάφορα σημεία. Απλώνετε σε μια στρώση μέσα σε κάθε ζύμη το μείγμα των σοταρισμένων κρεμμυδιών, μπέικον και τυριών.
4. Χτυπάτε σε μπολ την κρέμα γάλακτος με τους κρόκους και το αλατοπίπερο. Μοιράζετε το μείγμα αυτό πάνω από τις γεμίσεις στις τάρτες και ψήνετε στους 180 °C για 35'-40', μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια κάθε τάρτας και να ψηθούν οι σφολιάτες.

Mix & Match

Η κρεμώδης βασίλισσα των ταρτών, αγαπά πολύ τα βουτυράτα λευκά κρασιά, με το πλούσιο σώμα και τα χορταστικά τους αρώματα. Σε τούτη την κατηγορία ανήκουν αδιαφιλονίκητα τα Chardonnay. Αν πάλι επιμένετε ελληνικά, αναζητήστε μια καλή Μαλαγουζιά.

Πηγή: icookgreek.com