8 Ιουλίου 2018

Τάρτα με κοτόπουλο, σπανάκι και ανθότυρο

Για για την ζύμη

325 γρ. αλεύρι

175 γρ. βούτυρο, σε μικρά κομμάτια

1 αυγό

30 γρ. νερό κρύο

3 γρ. αλάτι

3 γρ. Ζάχαρη

Υλικά για την γέμιση

260 γρ. σπανάκι

40 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο

2 στήθη κοτόπουλο ψιλοκομμένα

65 γρ. μπέικον, κομμένο σε λεπτες λωριδες

100 γρ. ανθότυρο, τριμμένο

20 γρ. ελαιόλαδο

10 γρ. βούτυρο

250 γρ. κρέμα γάλακτος

2 κρόκοι αυγών

50 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη

Βάζετε στο μίξερ το αλεύρι, το βούτυρο, το νερό, το αυγό, το αλάτι και τη ζάχαρη και ομογενοποιείτε με τον γάντζο σε χαμηλή ταχύτητα. Όταν ειναι έτοιμη αφήνεται για μισή ώρα να ξεκουραστεί. Στη συνέχεια ανοίγετε με τον πλάστη στο μέγεθος της ταρτίερας σας και απλώνετε τη ζύμη πάνω στην ταρτιέρα (ενα κόλπο ειναι να ανοίξετε τη ζύμη ανάμεσα σε δυο λαδόκολλες γιατί με αυτον τον τρόπο μπορείτε μετά να την μεταφέρετε πιο εύκολα πάνω στην ταρτίερα). Τρυπήστε τη ζύμη με το πιρούνι σε διάφορα σημεία και ψήστε για 20 λεπτά στους 170 βαθμούς.

Σε μια κατσαρόλα σωτάρετε το κοτόπουλο σε ελαιόλαδο,στη συνέχεια ρίχνετε το μπέικον που έχετε ψιλοκόψει και στη συνέχεια προσθέστε το ελαιόλαδο και σωτάρετε το σπανάκι με το κρεμμύδι και τέλος προσθέστε το ανθότυρο και αλατοπιπερώστε.

Σε ενα μπόλ βάζετε την κρέμα με το αυγό και την παρμεζάνα και ανακατεύετε.

Όταν ψηθεί η ζύμη σας βάλτε μέσα τη γέμιση με το σπανάκι και απο πάνω το μείγμα με την κρέμα γάλακτος και τα αυγά και ψήστε στους 160 βαθμούς για 20 λεπτά.

Πηγές: www.petros-syrigos.com- blogs.gastronomos.gr