15 Φεβρουαρίου 2018

Quiche με ρόκα μανιτάρια και μπέικον

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά
Για τη ζύμη:

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις Αλλατίνη
1 κ.γ. αλάτι
125γρ. βούτυρο, κρύο, κομμένο σε κύβους
1 κ.σ. θυμάρι
1 αβγό, χτυπημένο
1 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, για λάδωμα
1 κρόκο αβγού, για άλειμμα
Για την κρέμα:

3 αβγά + 3 αβγά, κρόκοι
200 ml. κρέμα γάλακτος
200 ml. γάλα
μια χούφτα εστραγκόν, ψιλοκομμένο
Για τη γέμιση:

200 γρ. καπνιστό μπέικον, τεμαχισμένο
5 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
250 γρ. μανιτάρια, ψιλοκομμένα
200 γρ. άγρια ρόκα
100 γρ. κίτρινο τυρί gruyere, τριμμένο
100 γρ. ώριμο τσένταρ, τριμμένο

Διαδικασία
Για τη ζύμη:

Ανακατεύουμε με τα χέρια μας το αλεύρι, τα αλάτι, το βούτυρο και το θυμάρι να ενωθούν σαν τρίμματα.

Προσθέτουμε το χτυπημένο αβγό και 1 κ.σ. παγωμένο νερό και ζυμώνουμε ελαφρά μέχρι η ζύμη να δέσει και να γίνει μαλακή.

Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 20 λεπτά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190C στον αέρα.

Λαδώνουμε το εσωτερικό και τα τοιχώματα μιας ταρτιέρας διαμέτρου 24εκ. και την αλατοπιπερώνουμε.

Αφήνουμε στην άκρη μια μικρή μπάλα από τη ζύμη.

Σε αλευρωμένη επιφάνεια, ανοίγουμε με τον πλάστη την υπόλοιπη σε φύλλο ζύμης διαμέτρου 38-40 εκ.

Με τη βοήθεια του πλάστη μεταφέρουμε τη ζύμη στην ταρτιέρα . Φροντίζουμε η ζύμη να κολλήσει καλά στα τοιχώματα της ταρτιέρας και να εξέχει λίγο.

Τρυπάμε με ένα πηρούνι τη βάση και την περίμετρο και βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Απλώνουμε στη ζύμη αντικολλητικό χαρτί ψησίματος, τη γεμίζουμε με ξερά φασόλια και ψήνουμε για 20 λεπτά.

Αφαιρούμε το αντικολλητικό χαρτί ψησίματος με τα φασόλια, αλείφουμε με τον κρόκο αβγού και ψήνουμε για 5 λεπτά ακόμη.

Αλείφουμε πάλι με τον υπόλοιπο κρόκο αβγού και ψήνουμε για 10-15 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Αφαιρούμε τη ζύμη από το φούρνο και χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 140C.

Για την κρέμα:

Σε ένα μπολ χτυπάμε τα 3 ολόκληρα αβγά, τους κρόκους 3 αβγών, την κρέμα γάλακτος, το γάλα, το εστραγκόν και αλατοπιπερώνουμε.

Για τη γέμιση:

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το μπέικον για 5 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανό.

Στο ίδιο τηγάνι προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι μαζί με το μπέικον για 5 περίπου λεπτά.

Στραγγίζουμε τα υγρά από το τηγάνι και βάζουμε το μείγμα σε ένα μεγαλο μπολ.

Ζεσταίνουμε άλλες 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα μανιτάρια για 3-5 λεπτά, σε δυνατή φωτιά.

Τα στραγγίζουμε και τα προσθέτουμε στο μπολ με το μείγμα του κρεμμυδιού-μπέικον.

Στο ίδιο τηγάνι μαραίνουμε τη ρόκα, σε δυνατή φωτιά και στη συνέχεια την αφήνουμε να κρυώσει.

Σε ένα μπολ ρίχνουμε το gruyere, το τσένταρ, την ρόκα, την κρέμα και χτυπάμε με ένα μπλέντερ χειρός, μέχρι να πάρουμε ένα ομοιογενές μείγμα.

Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης και ανακατεύουμε να ενωθούν όλα τα υλικά.

Ρίχνουμε τη γέμιση στη βάση της τάρτας, βάζουμε πάλι στο φούρνο και ψήνουμε για 50-60 λεπτά, μέχρι να δέσει και να ροδίσει.

Αφήνουμε να κρυώσει στην ταρτιέρα για τουλάχιστον 1 ώρα, αφαιρούμε τυχόν περισσεύματα ζύμης και σερβίρουμε.
Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr