

Kartoffeltærte med porre



تارت (فطيرة) البطاطا مع الكرّات (نبات يشبه البصل الأخضر)

المقادير:

العجينة:

قطعتين من البطاطا المسلوقة الباردة

havregryn

1 دسل شوفان

1 ونصف دسل طحين

fromage frais

50 غ نوع من الجبنة

ملعقتين زيت

نصف ملعقة ماء بارد

نصف ملعقة ملح

الحشو:

porre

3 قطع كرّات

1 فليفلة لون أحمر أو برتقالي

fromage frais

100 غ نوع من الجبنة

1 دسل حليب نسبة الدسم فيه 1.5 في الـ 100 غ كحد أقصى

2 بيض

50 غ جبنة مبروشة نسبة الدسم فيها 13% كحد أقصى

timian

نصف ملعقة زعتر جاف

ملعقة ملح وبهار (فلفل)

الطريقة:

تبشر البطاطا ويضاف إليها جميع مقادير العجينة وتدعك العجينة جيدا.

يضاف الماء للعجينة حسب الحاجة إلى أن تصبح العجينة ملائمة.

تترك العجينة في الثلاجة حوالي نصف ساعة.

يغسل الكرّات ويقطع إلى قطع حوالي 1 سم للقطعة.

توضع قطع الكرات في ماء مملح وتغلى على النار لمدة 3 دقائق, ثم تصفى من الماء وتبرد.
تغسل الفليفلة وتقطع إما شرائح أو مكعبات.
تفرد العجينة في قالب تارت مدهون (قطر الدائرة حوالي 24سم).
تنقب العجينة بواسطة شوكة و توضع في الفرن لمدة 10 دقائق على حرارة 200 درجة في الرف الوسط من الفرن.
يوضع الكرات والفليفلة على الجينة.
يخلط الحليب والجبن والبيض والملح والبهارات معا و يوضع فوق الحشوة.
تخبز التارت في الفرن لمدة 35-40 دقيقة على حرارة 200 درجة في الرف الوسط من الفرن.

دسل: اختصار ديسليتر (وحدة قياس)