

2 Ιανουαρίου 2020

## Εύκολη τάρτα με καραμελωμένα πράσα και γραβιέρα Κρήτης

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



**Υλικά**

- 2 έτοιμα φύλλα σφολιάτας

- **2 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **2** πράσα ψιλοκομμένα
- **2** φέτες μπέικον ψιλοκομμένες
- **2** αυγά
- **1/2 φλιτζ.** κρέμα γάλακτος
- **1 κλαδάκι** φρέσκο θυμάρι
- **1/2 φλιτζ.** ώριμη γραβιέρα (πιπεράτη) τριμμένη
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## Εκτέλεση

**1.** Θα χρειαστούμε μία στρογγυλή ταρτιέρα με αποσπώμενη βάση ή μία φόρμα-δαχτυλίδι 24 εκ.

**2.** Λαδώνουμε ελαφρά το σκεύος και απλώνουμε το ένα φύλλο σφολιάτας φροντίζοντας να εξέχει στα τοιχώματα. Σταυρωτά, από πάνω, στρώνουμε το δεύτερο φύλλο φροντίζοντας να καλύπτονται τα τοιχώματα. Αν χρειαστεί, κόβουμε τα κομμάτια που εξέχουν πολύ και ισιώνουμε γύρω γύρω.

**3.** Τρυπάμε πολύ καλά τη σφολιάτα με πιρούνι και στα τοιχώματα. Θα κάνουμε τυφλό ψήσιμο: βάζουμε ένα κομμάτι λαδόκολλα πάνω στα φύλλα και γεμίζουμε με όσπρια ή ρύζι. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 220°C, στις αντιστάσεις, για 20'. Αφήνουμε τη σφολιάτα να κρυώσει για λίγα λεπτά. Αφαιρούμε τη λαδόκολλα με τα βαρίδια.

**4.** Στο μεταξύ ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και ροδίζουμε το ψιλοκομμένο μπέικον μέχρι να γίνει τραγανό. Το βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί. Σκουπίζουμε το λίπος από το τηγάνι με λίγο χαρτί, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα πράσα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να καραμελώσουν και να μαλακώσουν, περίπου 12'-15'. Σε ένα μπολ βάζουμε τα αυγά, την κρέμα και το θυμάρι κι αλατοπιπερώνουμε. Τα χτυπάμε να ενωθούν.

**5.** Στρώνουμε πάνω στην ψημένη τάρτα τα καραμελωμένα πράσα και το μπέικον και τη βάζουμε στη σχάρα του φούρνου. Με προσοχή να μη χυθεί έξω, περιχύνουμε με το μείγμα των αυγών και πασπαλίζουμε με τη γραβιέρα.

**6.** Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C, στις αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, για περίπου 25', έως ότου σταθεροποιηθεί η κρέμα. Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει για 15' κι έπειτα την κόβουμε σε κομμάτια.

μερίδες 6

Χρόνος Προετοιμασίας 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 40 λεπτά

**Πηγή:** [argiro.gr](http://argiro.gr)