

20 Οκτωβρίου 2019

Κις με κοτόπουλο και κολοκυθάκια

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





Μια υπέροχη τάρτα που θα φτιάξετε για τους καλεσμένους σας και να είστε σίγουροι ότι θα την τιμήσουν δεόντως!

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη

80γρ. βούτυρο σε μικρούς κύβους, μαλακωμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 1 ώρα

180γρ. γιαούρτι στραγγιστό

250γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

½ κουτ. γλυκού αλάτι

1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο για το άλειμμα της ταρτιέρας

Για τη γέμιση

1 φιλέτο στήθος κοτόπουλου χωρίς πέτσα, ψημένο, σε μέτριους κύβους

2 κολοκύθια σε φέτες
1 σκελίδα σκόρδο λιωμένο
2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
4 αβγά
1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος
1 φλιτζάνι τυρί κρέμα
200γρ. γραβιέρα πικάντικη τριμμένη
1 κουτ. γλυκού μπούκοβο γλυκό
ψιλοκομμένο μαϊντανό, για το σερβίρισμα
αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

ΒΗΜΑ 1

Ετοιμάζετε τη ζύμη: Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύετε με μια σπάτουλα το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει και να αποκτήσει μορφή κρέμας. Προσθέτετε το αλάτι και το γιαούρτι και ανακατεύετε για λίγο, μέχρι να αναμειχθούν απλώς τα υλικά. Κοσκινίζετε το αλεύρι επάνω από το μπολ με το βούτυρο, «δουλεύοντας» παράλληλα τα υλικά με τα δάχτυλά σας, ώστε να αποκτήσετε μια ομοιογενή ζύμη. Την πλάθετε σε μπάλα, την τυλίγετε με διάφανη μεμβράνη και την βάζετε στο ψυγείο για 1 ώρα τουλάχιστον πριν την χρησιμοποιήσετε.

ΒΗΜΑ 2

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C. Λαδώνετε ελαφρά μια ταρτιέρα με διάμετρο 26-28 εκ. Ξετυλίγετε τη ζύμη επάνω σε μια επίπεδη και ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια την ανοίγετε με τον πλάστη σε φύλλο διαμέτρου 28-30 εκ., δηλαδή λίγο μεγαλύτερη από τη διάμετρο της ταρτιέρας. Στρώνετε τη ζύμη στην ταρτιέρα, καλύπτετε την βάση με ένα κομμάτι χαρτί ψησίματος και γεμίζετε με φασόλια. Βάζετε την ταρτιέρα στο φούρνο και ψήνετε για 15 λεπτά.

ΒΗΜΑ 3

Βγάζετε την ταρτιέρα από το φούρνο, αφαιρείτε το χαρτί με τα φασόλια, επαναφέρετε στο φούρνο και συνεχίζετε το ψήσιμο για 5 λεπτά ακόμα. Βγάζετε την μισοψημένη ζύμη από το φούρνο και χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 180°C.

ΒΗΜΑ 4

Ετοιμάζετε τη γέμιση: Ρίχνετε τις φέτες κολοκυθιού σε ένα μπολ. Αλατοπιπερώνετε, προσθέτετε το λιωμένο σκόρδο και ραντίζετε με το ελαιόλαδο. Ανακατεύετε καλά με τα χέρια και απλώνετε τις φέτες σε ένα ταψάκι. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 15 λεπτά. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάτε τα αβγά σε ομελέτα. Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος, το τυρί κρέμα, την γραβιέρα, το μπούκοβο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύετε καλά.

ΒΗΜΑ 5

Ετοιμάζετε την τάρτα: Σκορπίζετε τις μπουκίτσες κοτόπουλου στη μισοψημένη τάρτα. Απλώνετε τα ψημένα κολοκύθια και καλύπτετε με το μίγμα των τυριών. Ψήνετε την κίς στο φούρνο για 40 λεπτά μέχρι να πήξει η κρέμα και να πάρει ωραίο χρώμα.

ΒΗΜΑ 6

Βγάζετε την κίς από τον φούρνο και την αφήνετε να σταθεί για 10 λεπτά. Πασπαλίζετε με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρετε.

- **Μερίδες:** 6-8
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 40΄
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 40΄
- **Έτοιμο σε:** 1:20 ΄
- **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Συνταγή: Ντίνα Νικολάου

Πηγή: olivemagazine.gr