

30 Απριλίου 2018

Quiche Lorraine με ζύμη πίτσας

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





Υλικά Συνταγής

1 φύλλο ζύμη για πίτσα

2 κ.σ. τριμμένη παρμεζάνα

λίγο αλεύρι για το άνοιγμα του φύλλου {Για τη γέμιση} 200 γρ. μπέικον κομμάτι ολόκληρο

1/2 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

10μανιτάρια σε φέτες

αλάτι

πιπέρι

λίγο μοσχοκάρυδο

1 φλ. κεφαλογραβιέρα τριμμένη

4 αβγά

2 φλ. κρέμα γάλακτος ή εβαπορέ

6 σπαράγγια ζεματισμένα προαιρετικά

Εκτέλεση

Για τη βάση

Ξεπαγώνουμε την ζύμη για πίτσα. Πασπαλίζουμε λίγο αλεύρι στον πάγκο εργασίας. Ακουμπάμε την πίτσα. Πασπαλίζουμε με το τυρί. Πιέζουμε με τον πλαστή να ανοίξει η διάμετρος του φύλλου. Την βάζουμε σε ταρτιέρα μακρόστενη.

Φροντίζουμε να ντύσουμε και τα πλαϊνά. Ακουμπάμε μεμβράνη ή λαδόκολλα πάνω στην ζύμη. Γεμίζουμε με βαρίδια μέχρι πάνω. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C η αέρα για 10'. Αφαιρούμε τα βαρίδια και το χαρτί ψησίματος. Χαμηλώνουμε τον φούρνο στους 150-160°C.

Για τη γέμιση

Ζεσταίνουμε αντικολλητικό τηγάνι και σοτάρουμε το φιλοκομμένο μπέικον. Το βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί.

Ρίχνουμε στο καυτό τηγάνι 1-2 κουταλιές ελαιόλαδο και σοτάρουμε ταμανιτάρια να πιουν τα υγρά τους. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και αφήνουμε να μαραθεί. Αλατοπιπερώνουμε και τρίβουμε μοσχοκάρυδο. Βάζουμε τα υλικά πάνω στο μισοψημένο φύλλο-βάση .

Πασπαλίζουμε το τυρί. Χτυπάμε τα αβγά με την κρέμα και περιχύνουμε τα υλικά. Ακουμπάμε τα σπαράγγια στην επιφάνεια και ψήνουμε για 35' περίπου να σταθεροποιηθεί. Αφήνουμε να κρυώσει για λίγο και κόβουμε σε κομμάτια.

Όσο τα υλικά είναι ακόμα υγρά στην βάση ζύμης δεν κουνάμε καθόλου το σκεύος.