

QUICHE LOTARYŃSKI

Przepis na 6 osób

Historia tej zapiekanki z jajkami i bekonem sięga szesnastowiecznej Lotaryngii. Tradycyjnie nie zawiera sera, jednak może on stanowić smaczny dodatek.

Pâte brisée (ciasto)

120 g masła
180 g mąki pszennej, przesianej
szczypta soli
1 jajko
10 ml/2 łyżeczki lodowatej wody

Farsz

6 pasków wędzonego boczku, pokrojonego w dużą kostkę
5 ml/1 łyżeczka masła lub margaryny
2 szalotki*, drobno pokrojone
2 jajka i 2 żółtka
280 ml gęstej śmietany
sól, pieprz i tarta gałka muszkatołowa
45 g tartego sera *gruyère* (ewentualnie)

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 190°C. Przesiej mąkę i sól do dużej miski. Ucieraj masło z mąką, aż masa zacznie przypominać bułkę tartą – można to zrobić również za pomocą robota kuchennego. Lekko ubij jajka i zmieszaj z mąką (rękami albo robotem). Jeśli ciasto się kruszy, dolej trochę wody. Dobrze ozieb ciasto w lodówce przed przystąpieniem do następnego etapu.

2. Rozwałkuj ciasto w krążek o grubości około 5 mm na dobrze oprószonej mąką powierzchni (stolnicy lub blacie kuchennym). Zwiń ciasto na wałek i przenieś je do formy do pieczenia o średnicy 20-22,5 cm. Delikatnie przyciśnij ciasto do dna i brzegów formy, starając się go nie rozciągać. Odetnij nadmiar ciasta przesuwając wałkiem po brzegu formy albo używając ostrego noża. Delikatnie nakłuj powierzchnię ciasta widelcem.

* Szalotka – drobna cebulka z rodziny amarylkowatych.



Krok 2

Wykorzystaj wałek, aby przenieść ciasto do formy.

3. Przykryj ciasto krążkiem pergaminu i wypełnij suchą fasolą albo ryżem. Piecz przez około 10 minut, po czym usuń papier i wypełnienie. Ponownie lekko nakłuj spód widelcem i włóż z powrotem do piekarnika na kolejne 3 minuty, albo do chwili gdy ciasto zacznie się rumienić. Zostaw do ostudzenia na czas przygotowania farszu.

4. Na małą patelnię wrzuć boczek i smaż na niewielkim ogniu, aż zacznie się wytapiać tłuszcz. Zwiększ płomień i smaż do chwili, gdy lekko się przyrumieni i będzie chrupiący. Wyłóż podsmażony boczek na papierowy ręcznik do osączenia. Jeśli na patelni zostało za mało tłuszczu, dodaj masła. Wsyp szalotkę i podsmaż na lekko złoty kolor. Przenieś szalotkę na papierowy ręcznik do osączenia wraz z boczkiem.

5. W dużej misce ubij jajka i dodatkowe żółtka ze śmietaną i przyprawami. Dno ciasta posyp boczkiem i szalotką, a na wierzch nalej śmietanowy farsz. Jeżeli chcesz dodać ser, dodaje się go wraz z nadzieniem.

6. Piecz w górnej części piekarnika przez 25 minut albo do chwili, gdy krem urośnie, a nóż włożony w środek jest po wyciągnięciu czysty. Pozwól, by ciasto lekko ostygło i wyjmij z formy lub podaj w formie wprost na stół.

Uwagi szefa kuchni



Czas

Przygotowanie zajmuje około 25 minut, plus czas chłodzenia ciasta. Pieczenie trwa około 40 minut.



Przygotowanie

Pieczenie formy z ciasta bez farszu nazywa się pieczeniem „na pusto”. Nakłucie powierzchni ciasta, wyłożenie go papierem i wypełnienie ryżem lub fasolą ułatwia zachowanie jego kształtu.



Warianty

Można wykorzystywać podstawowe przepisy na ciasto i krem, zastępując boczek innymi składnikami, na przykład szynką, skorupiakami albo warzywami.