

Γιορτινή τάρτα με μανιτάρια, κάστανα, δαμάσκηνα και μπλε τυρί

Μια υπέροχη αλμυρή τάρτα για το γιορτινό τραπέζι, με πλούσια γέμιση μανιταριών, τυριών και κάστανων. Ένα πεντανόστιμο ορεκτικό που θα εντυπωσιάσει.

Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. μαλακό αλεύρι

180 γρ. βούτυρο παγωμένο

1 αυγό

1 σφηνάκι νερό

1 κ.γλ. αλάτι

300 γρ. μανιτάρια

200 γρ. κάστανα βρασμένα

6-7 δαμάσκηνα ψιλοκομμένα

100 γρ. κίτρινο τυρί που λιώνει (π.χ. μοτσαρέλα ή γκούντα ή κασέρι)

1 μικρό κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο

1 μικρό πράσο σε ροδέλες

2 μεσαία αυγά

150 ml κρέμα γάλακτος

100 γρ. blue cheese

1 κ.γλ. σκόνη σκόρδου ή 1 σκελίδα ψιλοκομμένη

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο για το σωτάρισμα

Γιορτινή τάρτα μεμανιτάρια, κάστανα, δαμάσκηνα και μπλε τυρί

Εκτέλεση συνταγής

Ξεκινάμε φτιάχνοντας τη ζύμη για την τάρτα. Βάζουμε το αλάτι στο αλεύρι. Ανακατεύουμε το παγωμένο βούτυρο στο αλεύρι, τρίβοντάς το με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε μια υφή που να μοιάζει με βρεγμένη άμμο.

Προσθέτουμε το αυγό και στη συνέχεια λίγο λίγο το κρύο νερό, ώστε να πάρουμε μια ωραία ζύμη.

Την κάνουμε μπάλα, την πατάμε να πλατύνει και την τυλίγουμε με μεμβράνη. Την βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα.

Την βγάζουμε από τη μεμβράνη και τη δουλεύουμε λίγο με τα χέρια μας. Μπορούμε να την ανοίξουμε σε φύλλο πάχους 1 εκ. περίπου που να καλύψει την ταρτιέρα μας. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε δύο λαδόκολλες και πλάστη ή ακόμα και να την ανοίξουμε με τα χέρια, πατώντας με τα δάκτυλά μας και απλώνοντας τη ζύμη μέσα στην ταρτιέρα. Προσέχουμε να ισομοιραστεί το πάχος της ζύμης και να ανέβει και στα τοιχώματα της ταρτιέρας.

Τρυπάμε την τάρτα σε διάφορα σημεία με ένα πηρούνι. Βάζουμε χαρτί ψησίματος και απλώνουμε όσπρια στην επιφάνειά της. Ψήνουμε την τάρτα στους 160° για 30 λεπτά. Μετά την βγάζουμε, αφαιρούμε το χαρτί και τα όσπρια και συνεχίζουμε το ψήσιμο στους 170° για ακόμα 15-20 λεπτά.

Εν τω μεταξύ, όσο ψήνεται η τάρτα ετοιμάζουμε τη γέμιση.

Σωτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο το κρεμμύδι με το πράσο. Ρίχνουμε ταμανιτάρια, αλάτι και πιπέρι και τη σκόνη σκόρδου. Μόλις σωταριστούν ταμανιτάρια αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσουν.

Σε μπόλ ανακατεύουμε τα σωταρισμένα λαχανικά με τα τυριά, τα δαμάσκηνα φιλοκομμένα και τα κάστανα. Χτυπάμε τα αυγά με την κρέμα γάλακτος και την ρίχνουμε στο μίγμα. Ανακατεύουμε να πάει παντού.

Βγάζουμε την τάρτα από το φούρνο. Απλώνουμε τη γέμιση, αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγο ακόμα τυρί που λιώνει και ξαναβάζουμε στο φούρνο για ακόμα 25 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

Την αφήνουμε να κρυώσει λίγο πριν την κόψουμε.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [αλμυρή τάρτα με κολοκυθάκι και τυριά](#)

Γιορτινή τάρτα μεμανιτάρια, κάστανα, δαμάσκηνα και μπλε τυρί

Βήμα προς Βήμα

1

Ξεκινάμε φτιάχνοντας τη ζύμη για την τάρτα. Βάζουμε το αλάτι στο αλεύρι. Ανακατεύουμε το παγωμένο βούτυρο στο αλεύρι, τρίβοντάς το με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε μια υφή που να μοιάζει με βρεγμένη άμμο.

2

Προσθέτουμε το αυγό και στη συνέχεια λίγο λίγο το κρύο νερό, ώστε να πάρουμε μια ωραία ζύμη.

3

Την κάνουμε μπάλα, την πατάμε να πλατύνει και την τυλίγουμε με μεμβράνη. Την βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα.

- 4 Την βγάζουμε από τη μεμβράνη και τη δουλεύουμε λίγο με τα χέρια μας. Μπορούμε να την ανοίξουμε σε φύλλο πάχους 1 εκ. περίπου που να καλύψει την ταρτιέρα μας. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε δύο λαδόκολλες και πλάστη ή ακόμα και να την ανοίξουμε με τα χέρια, πατώντας με τα δάκτυλά μας και απλώνοντας τη ζύμη μέσα στην ταρτιέρα. Προσέχουμε να ισομοιραστεί το πάχος της ζύμης και να ανέβει και στα τοιχώματα της ταρτιέρας.
- 5 Τρυπάμε την τάρτα σε διάφορα σημεία με ένα πηρούνι.
- 6 Βάζουμε χαρτί ψησίματος και απλώνουμε όσπρια στην επιφάνειά της. Ψήνουμε την τάρτα στους 160° για 30 λεπτά. Μετά την βγάζουμε, αφαιρούμε το χαρτί και τα όσπρια και συνεχίζουμε το ψήσιμο στους 170° για ακόμα 15-20 λεπτά.
- 7 Εν τω μεταξύ, όσο ψήνεται η τάρτα ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σωτάrouμε σε λίγο ελαιόλαδο το κρεμμύδι με το πράσο. Ρίχνουμε τα μανιτάρια, αλάτι και πιπέρι και τη σκόνη σκόρδου. Μόλις σωταριστούν τα μανιτάρια αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσουν.
- 8 Σε μπολ ανακατεύουμε τα σωταρισμένα λαχανικά με τα τυριά, τα δαμάσκηνα φιλοκομμένα και τα κάστανα.
- 9 Χτυπάμε τα αυγά με-την κρέμα γάλακτος και την ρίχνουμε στο μίγμα. Ανακατεύουμε να πάει παντού.
- 10 Βγάζουμε την τάρτα από το φούρνο. Απλώνουμε τη γέμιση, αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγο ακόμα τυρί που λιώνει και ξαναβάζουμε στο φούρνο για ακόμα 25 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.
- 11 Την αφήνουμε να κρυώσει λίγο πριν την κόψουμε. Καλή όρεξη!