

Val d'Illez Tatlı Tuzlu Tarte

Ingrédients

- 22 ila 24 cm'lik bir daire için:
- 270g un
- 8g maya
- 15g eker
- 175g süt
- 5g tuz
- 50g tereya ı
- 175g tam ya lı sıvı krema (veya çift kremalı)
- 40g eker
- 15g un
- 1 yumurta üzeri için

Préparation

1. Bugün yeni bir özel tarif, bu sefer sviçre'den!
2. Prensip olarak, bu tarif bana Fransa'nın ve Belçika'nın kuzeyindeki ekerli tartı biraz hatırlattı ama aslında oldukça farklı (ve aynı zamanda çok lezzetli!
3.).
4. Bu biraz garip isme sahip olan "tuzlu tatlı" Val d'Illez'de aslında burada oldu u gibi tatlı versiyonu oldu u gibi tuzlu versiyonu da var; internette ara tırma yaparken birçok farklı versiyon gördüm, bu yüzden birkaç kayna ı birle tirip i te benim versiyonum, umarım orijinaline yeterince sadık kalmı tır.
5. Az ya lı bir briyo hamuru, üstünde oldukça basit bir krema (normalde Gruyère çift kreması ile ama elimizdeki malzemelerle idare ediyoruz) ve biraz eker ile i te bu kadar!
6. Özellikle bu tarifi kahvaltıda iyi bir kahve ile denemenizi öneririm, günün her saatinde de çok güzel yeniyor
Hazırlama süresi: 30 dakika + dinlendirme + pi irme22 ila 24 cm'lik bir daire için:Hamur: un maya eker süt tuz tereya ıMaya ile sütü karı tırın.
7. Üzerine un, tuz ve ekeri ekleyin.
8. Yakla ık 10 dakika orta hızda yo urun, homojen bir hamur elde edene kadar ve robotun kenarlarından ayrılana kadar yo urun.
9. Ya ları küçük parçalara kesip ekleyin ve hamur iyice homojen ve elastik olana kadar tekrar yo urun.
10. Hamuru en az 2 saat, tercihen bir gece buzdolabında bekletin.
11. ç harcı: tam ya lı sıvı krema (veya çift kremalı) eker unErtesi gün, üç malzemeyi iyice karı tırarak homojen bir krema elde edin.
12. Pi irme: Tartı serpmek için esmer eker1 yumurta üzeri içinHamuru ya lanmı bir daire içine yayın.
13. Hamurun 1 saat ila 1.
14. 5 saat kabarmasına izin verin, ardından parmaklarınızla içine delikler açın, etrafında bir kenar bırakın.
15. Önceden hazırladı ınız kremayı üzerine yayın, ardından briyo u çırpılmı yumurta ile ya layın ve kremayı esmer ekerle serpin.
16. Önceden ısıtılmı 180°C fırında yakla ık 25 dakika pi irin, briyo altın rengi almalı ve krema pi melidir.
17. Kalıptan çıkarmadan önce ılımaya bırakın ve afiyetle yiyin!