



Κις Λορέν

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60'

Χρόνος
Ψησίματος

6-8

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Φτιάχνουμε [τη βάση της τάρτας](#).
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150°C στον αέρα.
- Τοποθετούμε ένα [αντικολλητικό τηγάνι](#) σε δυνατή φωτιά και αφήνουμε να ζεσταθεί καλά.
- **Κόβουμε** καπνιστό μπέικον σε κύβους.
- Το βάζουμε στο τηγάνι, χωρίς λάδι, και σοτάρουμε μέχρι να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές και να γίνει τραγανό.
- Βάζουμε το μπέικον στη βάση της τάρτας και αφήνουμε το λάδι στο τηγάνι για να ψήσουμε ταμανιτάρια.
- Βάζουμε το τηγάνι πίσω στη φωτιά.
- Κόβουμε διάφορα άγριαμανιτάρια. Κρατάμε τα άγριαμανιτάρια σχεδόν ολόκληρα γιατί θα είναι πολύ εντυπωσιακά στη τάρτα μας.
- Κόβουμε τα πορτσίνι στη μέση, και τα shiitake και τα υπόλοιπαμανιτάρια τα αφήνουμε ολόκληρα.
- Τα προσθέτουμε στο τηγάνι. Σοτάρουμε μέχρι να αφαιρέσουν όλα τα υγρά τους και στη συνέχεια να εξατμιστούν. Δίνουμε χρώμα σε όλες τις πλευρές.
- Παράλληλα, προσθέτουμε στη βάση της τάρτας, την τριμμένη γραβιέρα, το θυμάρι, μπόλικο πιπέρι και το μοσχοκάρυδο.
- Όταν είναι έτοιμα ταμανιτάρια τα προσθέτουμε και αυτά στην τάρτα μας.
- Σε ένα μπολ, ρίχνουμε την κρέμα, τα αυγά, τους κρόκους και ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Περιχύνουμε την τάρτα μας και τη μεταφέρουμε προσεχτικά στον φούρνο.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 1 ώρα.
- Όταν είναι έτοιμη την αφαιρούμε από τον φούρνο και κόβουμε με ένα μαχαίρι τα πλαϊνά τοιχώματα της τάρτας.
- Παίρνουμε ένα [ξύλο κοπής](#) και ξεφορμάρουμε την τάρτα μας.
- Κόβουμε την τάρτα σε κομμάτια και σερβίρουμε!

Συστατικά

- 300 γρ. μπέικον, καπνιστό, σε κύβους
- 500 γρ. άγριαμανιτάρια
- 200 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 1 κ.γ. θυμάρι, φρέσκο, ψιλοκομμένο
- πιπέρι, αρκετό
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 4 αυγά
- 2 κρόκους
- [Βάση για αλμυρές τάρτες](#)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

874 Θερμίδες (kcal)	68.0 Λιπαρά (γρ.)	41.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	37.0 Υδατ/κες (γρ.)
44%	97%	205%	14%
2.6 Σάκχαρα (γρ.)	28.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.8 Αλάτι (γρ.)
3%	56%	9%	30%