



Тарт с нутом, курагой и грушей



Ингредиенты

◦ Нут (турецкий горох) "На пару"	1 банка (310г)
◦ Груши конференц	3 шт.
◦ Курага	100 г
◦ Сыр фета	100 г
◦ Сливки 20%	100 мл
◦ Корица молотая	1 ч. л.
◦ Мука пшеничная	1 1/2 стакана
◦ Масло сливочное	2 1/2 ст. л.
◦ Сахар ипростниковый	1 1/2 ст. л.
◦ Мята	пучок

Способ приготовления:



40 мин



4 порции



277 ккал

1. Насыпьте муку в небольшую миску, добавьте соль и 50 г нарезанного на кусочки сливочного масла. Массу разомните руками до однородности.

2. В получившееся тесто добавьте 6-7 столовых ложек воды, перемешайте и раскатайте тонким слоем на присыпанной мукой поверхности.

3. Поместите тесто в различные формочки диаметром примерно 10 см и глубиной примерно 3 см. Прижмите тесто ко дну и краям.

4. Грушу очистите от кожуры и сердцевинки и нарежьте кубиками.

5. У нута слейте жидкость.

6. Курагу предварительно замочите, затем нарежьте кубиками.

7. Обжарьте на сливочном масле курагу, нут и грушу, посыпьте сахаром и корицей — перемешайте, закарамелизуйте и выложите начинку в формы с тестом.

8. Выпекайте примерно 30 минут в разогретой до 180°C духовке.

9. Приготовьте соус: фету взбейте до однородной массы с охлажденными сливками, затем добавьте мелко нарубленную мяту и перемешайте.

10. Подавайте соус к тарту.



Совет

Перед тем как взбивать сливки, необходимо их охладить. А чтобы груша не потемнела, сбрызните ее лимонным соком.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>