



Αλμυρή Τάρτα σίκαλης με λαχανικά

Μερίδες: 8-10, Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα, Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά,
Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

Υλικά για τη ζύμη

- 175 γρ. αλεύρι σίκαλης, Μύλοι Αγίου Γεωργίου
- 75 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, Μύλοι Αγίου Γεωργίου
- 125 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 125 γρ. Βούτυρο αγελαδινό
- 5 γρ. αλάτι

Υλικά για τη γέμιση

- 1 κρεμμύδι, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 250 γρ. Μανιτάρια λευκά, κομμένα σε φέτες
- 100 γρ. Σπανάκι baby
- 3 αυγά
- 120 ml γάλα φρέσκο
- 120 ml κρέμα γάλακτος
- 250 γρ. Τριμμένα τυριά (γραβιέρα, κεφαλοτύρι κτλ)
- Αλάτι & πιπέρι
- Φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση

- 1) Ξεκινάμε με την ζύμη. Χτυπάμε το βούτυρο με το γιαούρτι στο μίξερ με το φτερό για 10 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί καλά η ζύμη.
- 3) Βουτυρώνουμε μία ταρτιέρα των 26 εκ. και τοποθετούμε την ζύμη την οποία τρυπάμε με πιρούνι στον πάτο της τάρτας.
- 4) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 15 λεπτά.
- 5) Βγάζουμε την τάρτα και την αφήνουμε να κρυώσει.



6) Για τη γέμιση σωτάρουμε σε ελαιόλαδο τα μανιτάρια και τα κρεμμύδια αφού τα αλατοπιπερώσουμε, μέχρι να πάρουν χρώμα.

7) Τα μεταφέρουμε σε ένα μπολ και τα ανακατεύουμε με την κρέμα γάλακτος, το γάλα, τα $\frac{3}{4}$ των τυριών και τα αυγά χτυπημένα.

8) Απλώνουμε στην τάρτα το μισό σπανάκι και την μισή γέμιση. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο σπανάκι, την γέμιση και τα τριμμένα τυριά.

9) Γαρνίρουμε με φρέσκο θυμάρι και ψήνουμε για 30-40 λεπτά στους 180οC σε προθερμασμένο φούρνο.

#LoveOnly,

Madame Ginger