Состав:

(для 6 форм диаметром 12 см)

Для теста:

250 г муки

120 г сливочного масла

1 желток

2-3 ст.л. холодной воды

соль

Для начинки:

1 куриное филе (2 грудки)

1 небольшой баклажан

1 крупная луковица репчатого лука

100 г тертого пармезана

250 мл сливок

3 яйца

соль

черный молотый перец

мускатный орех

Дополнительно потребуется:

250-300 г фасоли

Рецепт тартов с курицей и баклажанами:

Для приготовления теста холодное сливочное масло нарезать некрупными кубиками, смешать с мукой и щепоткой соли, растереть руками для получения однородной массы, добавить желток и 2-3 ст.л. холодной воды и вымесить тесто. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку или в полиэтиленовый пакет и поместить в холодильник на 30-40 минут. После чего достать, разделить на 6 равных частей (по количеству формочек для тартов), раскатать на ровной поверхности с добавлением небольшого количества муки, выложить тесто в формочки и аккуратно распределить руками, не допуская разрывов и тщательно прижимая его к бортикам (формочки для тартов надо

предварительно смазать растительным маслом). Сделать в тесте несколько проколов вилкой и сверху выложить сухую фасоль, чтобы дно тартов не поднималось во время выпекания*. Формы с тартами поместить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку и выпекать в течение 15 минут.

Для приготовления начинки баклажан промыть, нарезать колесиками и поместить в подсоленную воду на 15-20 минут, после чего воду слить, колесики из баклажана слегка обсушить и нарезать кубиками.

Куриные грудки нарезать тонкими полосками. Репчатый лук очистить, промыть и мелко порубить. Лук обжарить в растительном масле в течение 2-3 минут, добавить к нему курицу, перемешать и готовить 3-4 минуты, после чего добавить баклажан, посолить, поперчить, перемешать и готовить еще 5-6 минут.

В небольшой емкости смешать сливки и яйца и немного взбить, добавить соль и молотый мускатный орех.

В приготовленные тарты (не вынимая их из формочек) выложить начинку из курицы с луком и баклажаном, сверху полить яично-сливочной смесью и посыпать тертым пармезаном. Тарты поместить в духовку и выпекать в течение 15-20 минут.

_____

* Это очень важно сделать, т.к. в противном случае дно у тартов поднимется, в результате яично-сливочная смесь не сможет закрыть курицу и тарты получатся сухими.

Приятного аппетита!