QUİCHE LORRAİNE

https://www.elele.com.tr

200 g un
100 g tereyağı
4 yumurta
30 ml su
200 g sucuk
100 g gravyer peynir
250 ml krema
1 g toz muskat
Tuz
Karabiber

Tereyağını elinizle una yedirin. Ortasına çukur açıp; 1 yumurta, su ve tuz ekleyip, hamuru elde edin. Ardından dolaba koyup 30 dakika dinlendirin. Sucukları küp şeklinde kesip, soğuk suya koyun ve kaynatın. Kaynama noktasına gelince, süzün ve sucuklar hala sıcakken tereyağı ile 2-3 dakika kavurun. Yağını süzüp, soğumaya bırakın. Krema, 3 yumurta, tuz, karabiber ve muskatı çırpın ve süzgeçten geçirin. Dolapta dinlenen hamuru alın ve oklavayla açın, tart kalıbının içine yerleştirin. Dibine doğru bastırın. Çatal yardımı ile gözenekler açın. Dışarıda kalan hamuru kesin. Hamurun üzerine, kabarmasını engellemek için yağlı kağıt ve ağırlık yapması için kuru fasulye veya nohut koyun. 180 derecelik fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Tart hamurunu fırından çıkartıp, ortasındaki yağlı kağıdı, fasulyeleri/nohutları alın. Hamurun ortasının pişmesi için, 3-4 dakika daha fırına atın. Çıkartıp, sucukları ortasına dizin, üzerine rende peyniri ekleyin. Krema dolgu malzemesini ekleyin ve fırına atın. 22-25 dakika daha alt-üst fan modunda pişirin. Üzeri renk alınca fırından çıkarın.

Not: Gravyer yerine sevdiğiniz başka bir peynir de kullanabilirsiniz.