

TARTE DE FRANGO E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 1 MASSA QUEBRADA
- 1 MASSA FOLHADA
- 400 G DE BIFES DE FRANGO
- 150 G DE COGUMELOS
- 100 G DE CANTARELOS
- 5 CL DE CONHAQUE
- 2 CENOURAS
- 3 CHALOTAS
- 3 RAMINHOS DE SALSA
- 2 C.S. DE AZEITE
- 1 GEMA DE OVO
- 1 NOZ DE MANTEIGA
- 6 FATIAS DE BACON
- SAL, PIMENTA
- 40 G DE FARINHA
- 40 G DE MANTEIGA
- 50 CL DE LEITE
- 1 PITADA DE NOZ MOSCADA

CONFEÇÃO

1. Corte a manteiga em pedaços. Na taça do robot, equipada com o batedor, deite a farinha, o leite e a noz moscada. Tempere com sal e pimenta. Misture à velocidade 7 durante 1 min.
2. Adicione a manteiga e volte a misturar à velocidade 4 a 90°C durante 8 min.
3. Reserve o molho bechamel. Lave e seque a taça.
4. Descasque as chalotas e as cenouras. Corte as chalotas ao meio e as cenouras em rodela. Corte o frango em pequenos pedaços. Limpe e corte os cogumelos. Limpe os cantarelos e corte-os se forem muito grandes.
5. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, deite as chalotas e a salsa. Pique na velocidade 12 durante 10 s.
6. Substitua a lâmina pelo misturador e adicione o azeite, o frango e as cenouras. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos sem a tampa reguladora de vapor.
7. Verta o conhaque e adicione os cogumelos. Selecione novamente o programa de Cozedura Lenta P1 durante 10 min.
8. Verta o molho bechamel e misture durante 2 minutos à velocidade 3.
9. Pré aqueça o forno a 220°C.
10. Unte uma forma com manteiga e forre-a com a massa quebrada, deixando a massa sobressair de um centímetro. Coloque as fatias de bacon sobre a massa. Cubra com a preparação à base de frango.
11. Coloque por cima a massa folhada selando bem os rebordos com os dedos húmidos ou um garfo. Faça uma pequena chaminé no centro com papel vegetal e pincele com a gema de

ovo. Leve ao forno durante 15 min a 210°C.

12. Baixe a temperatura para os 180°C e prolongue a cozedura por mais 20 min.
-