



Τάρτα με πράσα &μανιτάρια

Μερίδες: 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα και 10 λεπτά

Σκεύος: ταρτιέρα διαμέτρου 26-28 εκ.

Υλικά για τη ζύμη τάρτας:

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κ.γλ. αλάτι

180 γρ. Βιτάμ Κλασικό, σε θερμοκρασία δωματίου, κομμένο σε κυβάκια & επιπλέον για την ταρτιέρα

40 γρ. γιαούρτι χωρίς ζάχαρη, της επιλογής μας

Υλικά για τη γέμιση:

10 γρ. **Βιτάμ Κλασικό**

1 λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

2 πράσα, κομμένα σε λεπτές φέτες

250 γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα σε φέτες

1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη

3-4 κλωνάρια θυμάρι ή ½ κ.γλ. ξερό θυμάρι

200 γρ. τυρί που λιώνει, τριμμένο, της επιλογής μας

150 ml κρέμα, της επιλογής μας

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το **Βιτάμ Κλασικό**, το αλεύρι και το αλάτι. Ζυμώνουμε με τα δάχτυλα μέχρι να σχηματιστεί τριφτή ζύμη. Προσθέτουμε το φυτικό γιαούρτι και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη.

2) Απλώνουμε ½ κ.γλ. **Βιτάμ κλασικό** σε μια ταρτιέρα, εφαρμόζουμε τη ζύμη με τα χέρια μας στη βάση και τα τοιχώματα της και την τρυπάμε σε όλη την επιφάνεια με πιρούνι.

3) Ψήνουμε τη ζύμη σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 8-10 λεπτά. Την βγάζουμε



- 4) Παράλληλα σε τηγάνι ζεσταίνουμε το [Βιτάμ κλασικό](#) και 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάrouμε τα κρεμμύδια, τα πράσα για 5-6 λεπτά σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν και να γυαλίσουν. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά μέχρι να χάσουν τα πολλά υγρά τους και να πάρουν χρώμα. Όσο σοτάrouμε αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε το σκόρδο και τα φυλλαράκια θυμαριού, σοτάrouμε για ακόμη 1-2 λεπτά, αποσύrouμε από τη φωτιά και αφήnouμε να κρυώσουν για 5 λεπτά.
- 5) Προσθέτουμε τα τυριά και την φυτική κρέμα και ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν ομοιόμορφα.
- 6) Απλώνουμε τη γέμιση στην προψημένη βάση της τάρτας και ψήnouμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 40-50 λεπτά, μέχρι να πάρει χρώμα.
- 7) Την αφήnouμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου ή σερβίrouμε ζεστή.