

# Τάρτα με Πράσα & Τυριά

(Ζεστό ή Κρύο Ορεκτικό)

## Υλικά

### Για τη βάση

2 ½	φλιτζάνια	Αλεύρι
½	κουταλάκι	Αλάτι
¾	φλιτζανιού	Βούτυρο
6	κουταλιές	Νερό

### Για τη γέμιση

1	μεγάλο	Πράσο (καθαρισμένο και κομμένο σε ροδέλες)
1	φλιτζάνι	Φέτα (τριμμένη)
½	φλιτζάνι	Κασέρι (τριμμένο)
½	φλιτζάνι	Γραβιέρα (τριμμένη)
½	φλιτζάνι	Κρέμα Γάλακτος
½	κουταλάκι	Μοσχοκάρυδο
		Λάδι
1		Αυγό
		Αλάτι
		Πιπέρι

## Ετοιμασία

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Τοποθετούμε τη ζύμη σε μία φόρμα τάρτας, την στρώνουμε και με ένα μαχαίρι καθαρίζουμε τις άκρες που περισσεύουν. Τρυπάμε τον πάτο της τάρτας με ένα πιρούνι και τοποθετούμε τη στρωμένη φόρμα στο ψυγείο για 20 λεπτά.
2. Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα τηγάνι και σοτάρουμε ελαφρά το πράσο, μέχρι να ανοίξει το χρώμα του και να γυαλίσει λίγο. Αλατοπιπερώνουμε ελαφρά και δεν το αφήνουμε να μαλακώσει πολύ.
3. Χτυπάμε στο μπλέντερ το μισό φλιτζάνι φέτα, το κασέρι, την γραβιέρα, την κρέμα και το αυγό.
4. Στρώνουμε το μείγμα αυτό στον πάτο της τάρτας και από πάνω στρώνουμε το σοταρισμένο πράσο.
5. Πασπαλίζουμε με το μοσχοκάρυδο και την υπόλοιπη φέτα.
6. Ψήνουμε την τάρτα για περίπου 25 – 30 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει και να ροδίσει η ζύμη και να πήξει το μείγμα των τυριών. Αφήνουμε για λίγο να κρυώσει και την σερβίρουμε.