

Κις με Cheddar, Κρεμμύδια & Μπέϊκον

Υλικά

		Φύλλο για Ζύμη Τάρτας (έτοιμο ή σπιτικό)
150	γρμ.	Cheddar
30	γρμ.	Βούτυρο
150	γρμ.	Μπέϊκον (κομμένο σε κυβάκια)
150	γρμ.	Κρέμα Γάλακτος
1	κουταλιά	Μαϊντανό
4		Αυγά
2		Κρεμμύδια (κομμένα σε ροδέλες)
		Αλάτι
		Πιπέρι (φρεσκοτριμμένο)

Ετοιμασία

1. Στρώνουμε τη ζύμη σε μία στρογγυλή φόρμα για τάρτα και κόβουμε τα περισσεύματα από τα χείλη της φόρμας με ένα μαχαίρι.
2. Σοτάρουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι χωρίς λιπαρή ύλη το μπέϊκον μέχρι να ροδίσει και το βγάζουμε με μία τρυπητή κουτάλα.
3. Το αφήνουμε να στραγγίσει σε απορροφητικό χαρτί. Ζεσταίνουμε στο τηγάνι το βούτυρο και σοτάρουμε τις ροδέλλες των κρεμμυδιών για 3 – 4 λεπτά, μέχρι να μαραθούν.
4. Απλώνουμε τα κρεμμύδια, το μπέϊκον, το μαϊντανό και το τυρί στη ζύμη μέσα στη φόρμα και ισιώνουμε ελαφρά την επιφάνειά τους.
5. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τα αυγά και το αλατοπίπερο μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
6. Περιχύνουμε με αυτό το μείγμα το περιεχόμενο της τάρτας.
7. Ψήνουμε για 40 – 45 λεπτά στους 180° – 200° C, μέχρι να ροδίσει η τάρτα και να ψηθεί η ζύμη της.

Την σερβίρουμε ζεστή.