



1

Муку просейте со щепоткой соли. Смешайте сливочное масло комнатной температуры с мукой и разотрите руками в мелкую крошку.



2

В смесь муки и масла влейте 2 ст. л. ледяной воды. Замесите крутое тесто (при необходимости добавьте еще ложку воды). Скатайте шар, прикройте тесто, чтобы оно не обветрилось, и поставьте в холодильник на 15 минут.



3

Разогрейте духовку до 180 °С.

Достаньте тесто из холодильника, равномерно распределите по поверхности формы, сделайте бортики высотой 2 см.



4

Чтобы тесто запекалось равномерно, проколите его вилкой по всей поверхности. Выпекайте в духовке при температуре 180 °С 15 минут.



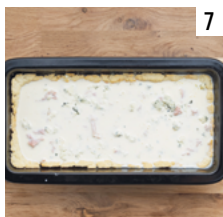
5

Смешайте яйца со сливками миксером или венчиком до однородного состояния.



6

Слейте жидкость с тунца и выложите его на тесто. Поверх рыбы распределите кусочки сыра с голубой плесенью.



7

Залейте яично-сливочной массой. Приправьте прованскими травами и поставьте в духовку запекаться при температуре 180 °С на 20-25 минут.



8

Подавайте киш лорен к столу в теплом или холодном виде.

Ингредиенты рассчитаны на форму Ø 24 см с низкими бортами. В зависимости от вашей формы регулируйте толщину теста.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу