



Открытый несладкий пирог Киш – это блюдо традиционной французской кухни. Этот слоеный пирог имеет невероятно нежный вкус. Французский пирог Киш сочный, очень ароматный и при этом достаточно сытный. Его с одинаковым удовольствием можно съесть как в горячем виде, так и в холодном.

История появления блюда

Хотя киш считается национальным французским пирогом, придумали его все же немцы. С их практичностью и экономичностью они решили пустить в ход остатки имеющегося теста, скрасив его вкус небольшим количеством начинки из мяса и овощей.

Французам идея немцев очень понравилась. Они привнесли в рецептуру пирога ряд изменений. Так, например, французским поварам пришлось по вкусу больше слоеное или песочное тесто, и конечно же в начинку вошел такой ингредиент как сыр.

Французский классический Киш

Для выпечки классического пирога Киш потребуется:

- 250 грамм просеянной пшеничной муки;
- 125 грамм охлажденного натертого на крупную терку сливочного масла;
- 1 охлажденное яйцо;
- 3 ст. ложки холодной воды;
- щепотка соли;
- четверть килограмма копченого куриного филе;
- стакан (200 мл.) сливок высокой жирности;
- 150 гр. сыра Грюйер (если приобрести нет возможности, можно заменить на любой твердый сыр)
- соль;

- перец;
- щепотка мускатного ореха;
- 4 яйца.

Приготовление

1. Для приготовления теста нужно тщательно смешать муку с натертым маслом, солью, яйцом и водой. Хорошо вымешанное тесто нужно завернуть в пищевую полиэтиленовую пленку и убрать в холодильник примерно на 30 минут.
2. Пока тесто «созревает» в холодильнике, нужно приготовить начинку. Для этого куриное филе нарезается некрупными ломтиками и обжаривается на разогретом масле.
3. Сыр натереть на крупную терку и разделить его на две равные порции. Одну часть смешать со сливками и яйцами, поперчить и посолить по вкусу, добавить в готовую смесь щепотку мускатного ореха и перемешать. Обжаренное куриное филе соединить с полученной смесью.
4. Охлажденное тесто раскатать по размеру формы, разложив его в ней таким образом, чтобы края пласта образовали бортик.
5. Разогрев предварительно духовку до 180 градусов, поместить туда форму с тестом и выпекать в течении 15 минут. Тесто, перед тем как отправить в духовку наколоть в нескольких местах вилкой. Через 15 минут спекшийся корж необходимо достать из духовки и выложить на него начинку, сверху обильно посыпать второй частью натертого сыра и снова отправить в духовку на 30 минут. Через 30 минут выпечка будет готова и можно с удовольствием наслаждаться вкусом и ароматом неподражаемого французского пирога киш.