**Классический рецепт пирога киш Лорен**

**Ингредиенты**

Мука – 220 г

Сливочное масло – 125 г

Яйцо С1 – 1 шт.

Соль – ½ ч. л.

**Ингредиенты для начинки**

Грудинка копченая – 400 г

Сыр твёрдый тёртый – 150 г

Сливки – 250 г

Яйца – 5 шт.

Соль – по вкусу

Специи «Прованские травы» - по вкусу

Форма для выпечки разъёмная – 25 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический киш Лорен в домашних условия? Подготовим продукты и начнём с приготовления рубленого песочного теста. Яйцо и масло должны быть очень холодными.

**Шаг 2**

**Для приготовления песочного теста для пирога** изначально нужно порубить ножом сливочное масло и муку до состояния крошки. Можно их просто перетереть руками или воспользоваться блендером. Последний вариант быстрее и удобнее.

**Шаг 3**

Насыпаем муку в чашу измельчителя, добавляем кусочки холодного масла и пробиваем. В итоге получаем мелкую рассыпчатую песочную крошку.

**Шаг 4**

К холодному яйцу в миске добавляем соль и слегка взбалтываем вилкой или венчиком.

**Шаг 5**

Соединяем песочную крошку с яйцом и быстро замешиваем тесто. Ключевым моментом здесь является то, что долго замешивать тесто не нужно. Его нужно лишь собрать в шар. Если подобное тесто замешивать долго, то масло начнёт таять от тепла, и оно не получится рассыпчатым.

**Шаг 6**

Консистенция готового теста во многом зависит от размера яйца и качества муки. Если оно получается совсем сухим, рассыпается и никак не собирается в шар, то можно добавить немного ледяной воды. А если тесто получается слишком мягким, добавляем немного муки.

**Шаг 7**

Затем рабочую поверхность слегка подпыляем мукой и раскатываем тесто в пласт толщиной 5-6 мм при помощи скалки.

**Шаг 8**

Аккуратно, обернув тесто на скалку, переносим приготовленное тесто в форму, лучше разъёмную, диаметром 25 см. Разравниваем и сверху обрезаем ножом всё лишнее. Отправляем в холодильник на 30 минут.

**Шаг 9**

**Далее приготовим начинку для киша Лорен.** Сливки лучше взять жирные, а из приправ – ароматные прованские травы.

**Шаг 10**

Копчёную грудинку нарезаем на небольшие кубики и отправляем на сковороду без масла, поскольку грудинка уже достаточно жирная. Обжариваем 5-7 минут на достаточно сильном огне. Жир вытопится, и грудинка максимально раскроет свой вкус и аромат.

**Шаг 11**

**Приготовим заливку для пирога.** Соединяем в миске 5 яиц, щепотку соли и специи по вкусу. Перемешиваем. Вливаем сливки и ещё раз хорошо перемешиваем.

**Шаг 12**

Достаём тесто из холодильника и часто накалываем основу вилкой, чтобы тесто при выпекании не пузырилось. Выпекаем в разогретой духовке (180 градусов) 15-18 минут.

**Шаг 13**

Затем выкладываем половину приготовленной грудинки, равномерно распределяя лопаточкой.

**Шаг 14**

Поверх грудинки выкладываем слой половины тёртого твёрдого сыра. Снова кладём грудинку, затем оставшийся слой сыра.

**Шаг 15**

Равномерно заливаем приготовленной сливочной массой. Она не должна заходить до краёв формы примерно 5 мм, поскольку во время выпекания заливка немного увеличится в размере.

**Шаг 16**

Выпекаем пирог при 180 градусах 35-40 минут до красивого румяного цвета. Готовый киш Лорен достаём их духовки, немного охлаждаем и открываем разъёмную форму. Если у вас обычная форма, то дайте пирогу дольше остыть, а только потом вынимайте.

**Шаг 17**

Киш Лорен получился очень вкусным, ароматным, нежным и сочным, с прекрасным рассыпчатым тестом, как и должно быть по технологии приготовления блюда.

**Шаг 18**

Подаём французский пирог обязательно в горячем или тёплом виде, так как именно расплавленная сырная начинка в сочетании с горячей грудинкой задают весь смак пирогу. Остывший киш просто разогреваем в микроволновой печи.

Приятного аппетита!