**Tarta z batatów z tapenadą**

**Składniki na ok. 12 sztuk:**

200 g mąki  
100 g zimnego masła  
4 jajka (w rozmiarze M)  
Sól, pieprz  
600 g batatów z Północnej Karoliny  
1 pęczek szczypioru  
1 łyżka oleju  
1 łyżeczka suszonego tymianku  
200 g Creme Fraîche  
Gałka muszkatołowa  
Tłuszcz do nasmarowania formy  
Folia do żywności  
Papier do pieczenia i suszona fasola do „pieczenia na ślepo”

**Tapenada:**

100 g czarnych oliwek bez pestek  
1 łyżka marynowanych kaparów  
2 marynowane anchois  
1 ząbek czosnku  
3 łyżki oliwy z oliwek

**Przygotowanie:**

1. Zagnieść mąkę, kawałki masła, 1 jajko i szczyptę soli na gładkie ciasto. Rozwałkować ciasto na okrągło między dwoma kawałkami folii do żywności (ok. 32 cm średnicy). Wyłożyć ciastem nasmarowaną tłuszczem formę do tarty (o średnicy 26 cm). Nakłuć spód tarty widelcem. Studzić przez ok. 30 minut.

2. Obrać bataty i pokroić na plastry o grubości ok. 2 mm. Umyć szczypiorek i pokroić go na plasterki. Odłożyć nieco szczypiorku do późniejszego udekorowania potrawy. Poddusić bataty i szczypiorek w gorącym oleju przez ok. 5 minut. Przyprawić solą, pieprzem i tymiankiem.

3. Aby wykonać polewę, wymieszać trzepaczką Crème fraîche i 3 jajka. Przyprawić solą, pieprzem i tymiankiem.

4. Przykryć dno tarty papierem do pieczenia i wsypać na nie suchą fasolę. Piec „na ślepo” w podgrzanym piecu w temperaturze 200°C (z termoobiegiem 180°C) na dolnej półce przez ok. 15 min. Usunąć papier do pieczenia i suchą fasolę. Nałożyć bataty i szczypiorek na spód tarty. Polać polewą. Piec przez kolejne 30 minut na dolnej półce.

5. Do tapenady drobno pokroić w rozdrabniaczu uniwersalnym oliwki, kapary, anchois i obrany ząbek czosnku. Zmieszać z oliwą z oliwek. Posypać gotową tartę szczypiorkiem i podawać z tapenadą.

**Czas przygotowania:** ok. 1 ½ godziny

**Wartości odżywcze w jednej porcji:**

Energia: 325 kcal/1362 kJ

Białko: 6 g

Tłuszcz: 21 g

Węglowodany: 26 g