**Как приготовить Киш с курицей, грибами и сыром**

**Ингредиенты для теста**

Пшеничная мука – 300 г

Сливочное масло – 150 г

Яйцо – 1 шт.

Ледяная вода – 3-4 ч. л.

Сахар – 1 ч. л.

Соль – ½ ч. л.

Форма диаметром 30 см и высотой 4 см

**Ингредиенты для начинки**

Куриное филе – 600 г

Шампиньоны – 300 г

Твёрдый сыр – 200 г

Репчатый лук – 1-2 шт.

Помидоры черри – 10-15 шт.

Растительное масло – 2 ст. л.

Соль – по вкусу

 Молотый чёрный перец – по вкусу

**Ингредиенты для заливки**

Сливки 20-30% - 500 мл

Яйца – 3 шт.

Соль – ½ ч. л.

Мускатный орех – щепотка

Чёрный перец – щепотка

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить киш с курицей, грибами и сыром в домашних условиях? Подготовим продукты и **сначала приготовим песочное тесто для пирога.** Муки по весу должно быть в 2 раза больше сливочного масла.

**Шаг 2**

В большую миску просеиваем муку через сито и натираем в неё через тёрку очень холодное сливочное масло. Быстро перетираем его руками с мукой, пока оно не растаяло, в песочную крошку. Добавляем яйцо. Кладём сахар и соль.

**Шаг 3**

Слегка размешиваем вилкой и по чайной ложке вливаем ледяную воду до тех пор, пока тесто не начнёт при перемешивании собираться в комок. В зависимости от качества муки бывает достаточно 3-4 чайных ложек воды.

**Шаг 4**

Быстро замешиваем тесто руками, заворачиваем в пищевую плёнку или пакет и отправляем в холодильник минимум на 30 минут, можно и дольше.

**Шаг 5**

**Теперь приготовим начинку для пирога.** Репчатый лук чистим и нарезаем мелким кубиком. Отправляем на хорошо разогретую сковороду с небольшим количеством растительного масла и обжариваем до мягкости.

**Шаг 6**

Грибы (шампиньоны или любые другие) нарезаем не очень мелко и отправляем в сковороду к луку. Перемешиваем и жарим до тех пор, пока весь грибной сок не выпарится, периодически помешивая.

**Шаг 7**

Затем, предварительно отваренное 20 минут в подсоленной воде, куриное филе нарезаем небольшим кубиком и отправляем в сковороду к грибам и луку. Перемешиваем, солим и перчим. Обжариваем 3 минуты и начинка готова!

**Шаг 8**

Достаём тесто из холодильника и перекладываем на припыленный мукой стол. Раскатываем скалкой в круглый пласт толщиной примерно 0,5 см под диаметр формы 30 см и высотой бортов 4 см.

**Шаг 9**

Переносим тесто в форму, накрутив его на скалку, и распределяем по всей площади и бортам, удалив лишнее. Смазывать форму маслом не нужно.

**Шаг 10**

Накалываем тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не поднялось.

**Шаг 11**

Дополнительно застилаем тесто пергаментом, на него высыпаем груз – у нас это фасоль. Вместо неё можно взять горох, рис или специальные керамические камушки.

**Шаг 12**

Отправляем песочную основу в предварительно разогретую духовку до 190 градусов на 15-20 минут.

**Шаг 13**

**Теперь приготовим сливочную заливку для киша.** В миске смешиваем яйца, соль, молотый перец и мускатный орех. Перемешиваем.

**Шаг 14**

Вливаем жирные сливки (20-30%), хорошо перемешиваем. Заливка готова.

**Шаг 15**

Помидоры черри моем и нарезаем пополам. Если у вас крупные помидоры, нарежьте их ломтиками толщиной 5-7 мм.

**Шаг 16**

Твёрдый сыр натираем на крупной тёрке.

**Шаг 17**

Из духовки вынимаем приготовленную песочную основу пирога и аккуратно снимаем пергамент с грузом.

**Шаг 18**

Перекладываем на основу остывшую начинку со сковороды, равномерно её распределяем при помощи ложки, не утрамбовывая. Сверху выкладываем натёртый сыр.

**Шаг 19**

Поливаем заливкой, слегка её распределяем ложкой и выкладываем в хаотичном порядке помидоры срезом вниз, слегка вдавливая их в начинку.

**Шаг 20**

Отправляем в духовку и запекаем при температуре 170 градусов на режиме «верх-низ» 1 час.

**Шаг 21**

Готовность пирога определяем наличием красивой запеченной корочки и плотной начинки, которая будет слегка пружинить.

**Шаг 22**

Достаём и даём немного остыть. Подаём к столу тёплым.

**Шаг 23**

Киш с курицей, грибами и сыром получился очень вкусный, аппетитный, с красивой румяной корочкой и сытной ароматной начинкой. Тонкое песочное тесто прекрасно пропеклось и, несмотря на его тонкую структуру, прекрасно держит форму.

**Шаг 24**

Такой французский пирог вполне может заменить обед или ужин, а также украсит праздничный стол.

Приятного аппетита!