

TARTE à LA VIANDE

Pâte :

350g de farine

1 œuf

½ sachet de levure

1 peu d'eau

Pétrir en finissant avec un filet d'huile.

Séparer en 2 parties, l'une pour le fond, l'autre, un peu plus petite pour le dessus.



Farce :

Faire revenir un oignon avec une tomate pelée, 300g de bœuf haché + la chair d'une saucisse (porc).

½ verre de petits pois.

Couvrir d'eau et laissez mijoter.

Retirer du feu, ajouter 1 œuf et du fromage râpé.

Bien mélanger après avoir salé, poivré et épicé à votre goût.



Étaler la partie de la pâte la plus grosse, en remontant bien sur les bords.

Ajouter la farce en l'aplatissant avec une fourchette.

Étaler la deuxième partie de la pâte pour fermer le tout.

Étaler au pinceau du jaune d'œuf sur toute la surface pour dorer la tarte.



Mettre au four préchauffé

180° pendant 30 minutes (à surveiller !)

Bon appétit !