



Tourte à la viande hachée

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson
30 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

2 pâtes feuilletées

1 boîte de tomates pelées au jus

1 oignon

200 g de bœuf haché

persil

2 c. à soupe d'huile

1 jaune d'œuf

sel, poivre

1.

Préchauffez le four à 180°C.

2.

Épluchez, lavez puis hachez l'oignon.

3.

Faites-le blondir dans une poêle graissée avec l'huile.

4.

Incorporez la viande hachée et faites-la dorer pendant 5 min.

5.

Ensuite versez les tomates avec leur jus.

6.

Laissez bouillir à feu doux pendant 15 min environ, de sorte que la sauce se réduise de moitié.

7.

Retirez du feu, incorporez le persil préalablement haché.

8.

Salez, poivrez.

9.

Prenez alors un moule et tapissez-le de papier sulfurisé puis garnissez-le d'une pâte feuilletée.

10.

Versez ensuite la préparation dessus.

11.

Recouvrez ensuite de la deuxième pâte feuilletée et pincez les bords.

12.

Dorez la pâte avec le jaune d'œuf.

13.

Enfournez pendant 30 min.

14.

Dégustez bien chaud.

© cuisineaz.com