

Tourte à la viande hachée, de Fred



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min THH 6



2 pâtes brisées



300g v. hachée



1 carotte



2 oignons rouges



Petits champi.



3 oeufs



1 jaune d'oeuf



100g de morbier



½ pot Arrabbiata



4 càs huile olive

Préparation

1. Eplucher les oignons rouges, les déliter. Eplucher la carotte et la tailler en petites rondelles.
2. Faire bouillir la carotte 10 min, égoutter, réserver.
3. Dans une poêle avec 4 càs d'huile d'olive, faire suer les petits champignons rincés, 10 min.
4. Rajouter l'oignon et le faire fondre pas trop longtemps.
5. Rajouter la viande hachée et une pointe de sel, augmenter le feu, remuer pendant 10 min.
6. Rajouter ½ pot de sauce tomate Arrabbiata (remplace le poivre), réduire 15 min, feu moyen.
7. Découper le morbier en mirepoix.
8. Battre 3 œufs dans un bol, rajouter le morbier, remuer.
9. Rajouter la préparation à la viande hachée, remuer le tout.
10. Etaler une pâte brisée au fond du moule.
11. Verser le tout sur la pâte, étaler, et recouvrir de la 2ème pâte. Bien seller les bords.
12. Passer le jaune d'œuf sur le dessus de la tourte, faire une cheminée en son centre.
13. Enfourner pendant 40 min à TH 6 (180°C). Surveiller la dorure.

* * * 17 août 2020 * * *