

Pide au bœuf et oignons au miel

Pour 6 personnes

Pâte à pide

2 oignons

400g viande hachée

2 cuil à soupe de miel

Thym

100g fromage de chèvre frais

Olives vertes

Epluchez et émincez les oignons, faites-les dorer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive et le miel.

Quand les oignons commencent à se colorer ajoutez la viande hachée dans la sauteuse, laissez cuire 5 bonnes minutes à couvert.

Une fois que la viande est cuite, incorporez le fromage de chèvre et le thym, mélangez bien et laissez refroidir.

Etalez la pâte à pide sur 25 cm de long et 15 de large, répartissez la farce au milieu de la pâte, rabattez les bords et pincez les extrémités pour leur donner la forme d'une barque. Déposez quelques olives sur la farce, badigeonnez la pâte avec un œuf battu et enfournez à 180°C pendant 20 minutes environ selon votre four.

Un régal, j'ai eu du mal à me contenter d'une seule!!!