

Tarte à la Viande de Boeuf

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée
- 500g Viande haché de boeuf
- 1 Oignon > 2 CS Moutarde
- 1Cs Huile d'olive > 75g Gruyère
- Sel + Poivre > 4 Oeufs
- 200ml Crème liquide

Recette :

- > Emincer l'oignon
- > Mettre l'huile d'olive dans une sauteuse
- > Faire revenir l'oignon émincé et la viande hachée
- > Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte
- > A l'aide d'une fourchette, Piquer le fond de tarte
- > Etaler la moutarde sur l'ensemble du fond de tarte
- > Verser la viande sur moutarde
- > Mélanger les oeufs, la crème, le sel et le poivre dans un bol
- > Verser l'appareil sur la viande
- > Parsemer de gruyère
- > Enfourner 30min à 180°C