

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 6 personnes

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
 Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.
 Dans une sauteuse, faites blondir les oignons émincés dans l'huile et le beurre chauds à feu moyen pendant 5 minutes. Ajoutez le bifteck haché et mélangez.
 Versez la sauce tomate et parsemez d'herbes. Salez et poivrez. Mélangez à nouveau.
 Laissez cuire le tout à feu moyen pendant environ 20 minutes, jusqu'à évaporation totale du jus.
 Laissez refroidir. Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème, salez et poivrez.
 Ajoutez au bifteck haché et mélangez.
 Répartissez cette préparation sur le fond de tarte.
 Parsemez de gruyère râpé. Mettez au four pendant 40 minutes.

commentaires

Je mets un peu moins de gruyère râpé (100 gr).
 Cette tarte se déguste tiède ou froide.
 Vous pouvez remplacer le boeuf par du veau ou de l'agneau.
 Recette de Sophie Dudemaine " Tartes et Salades de Sophie"

Ajouter un commentaire



TARTE BOLOGNAISE



Ingrédients

1 pâte brisée
 500 g de bifteck haché
 2 gros oignons ou
 200 g d'oignons émincés surgelés
 1 pot de sauce tomate
 provençale (425gr)
 150 g de gruyère râpé
 4 oeufs
 40 cl de crème liquide
 2 cuillerées à soupe
 d' herbes hachées
 (persil, coriandre ,basilic)
 5 cuillerées à soupe
 d' huile d'olive
 40 g de beurre
 sel/poivre

