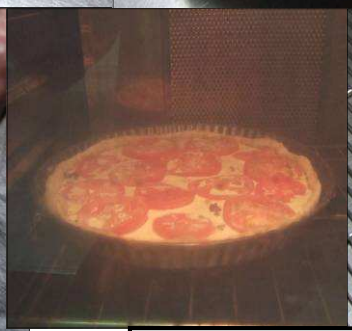
Tarte Bolonaise

POUR 8 PERSONNES

Ingrédients :
- 250 gr de pâte brisée
- 300 gr de steak haché
- 4 œufs
- 4 belles tomates
- 300 gr de crème fraîche
- Sel, poivre, poivre vert (quelques grains)

Précuire la viande. L'émietter, l'assaisonner (sel poivre). Etaler la pâte brisée et foncer la dans le moule. Mettre la viande dans le fond de tarte. Couper les tomates en tranches et les disposer sur la viande. Ajouter quelques grains de poivre vert. Préparer l'appareil à quiche avec 4 œufs battus et 300 gr de crème fraîche, saler, poivrer et verser l'appareil dans le moule. Chauffer le four à 200°. Mettre la tarte et redescendre la température à 170°. Cuire 30 minutes environ. Mettre sur grille 10 minutes après la sortie du four.
Servir avec un rosé frais



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !