

Tarte Bourguignonne

Ingédients

- 4 oignons
- 400 g de beef steak haché
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 25 g de beurre
- Gruyère râpé
- Poivre
- Sel
- Herbes de Provence
- 1 rouleau de pâte brisée
- 30 g de beurre
- 40 g de farine
- 25 cl de lait
- Muscade (facultatif)

Pour la béchamel :

- Poivre
- Sel

Préparation

Temps Total : 1 h

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

- ① Epluchez, émincez les oignons et faites-les fondre à la poêle, dans l'huile, sans colorer.
- ② Pendant ce temps, posez la pâte brisée dans un moule à tarte et versez les oignons dedans.
- ③ Faites revenir la viande hachée dans le beurre, épicez bien et préparez la béchamel (faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et incorporez tous les ingrédients en mélangeant bien).
- ④ Versez la viande dans la pâte, arrosez de béchamel et saupoudrez de gruyère râpé.
- ⑤ Faites cuire 25 à 30 min à 240°C (thermostat 8).

Note de l'auteur

“A servir avec une salade verte.”

