

Tarte bolognaise

Pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée (pur beurre ou maison)
- 400 g de steak haché
- 1 oignon ou 100 g d'oignons surgelés émincés
- 1 pot de sauce tomate provençale (300 g environ)
- 100 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 2 c.s. d'herbes hachées (persil, basilic, coriandre...)
- 2 c.s. d'huile d'olive
- sel, poivre

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Disposez la pâte dans un moule à tarte. Faites-la cuire à blanc une dizaine de minutes.
3. Dans une sauteuse, faites blondir l'oignon émincé dans l'huile d'olive pendant 5 min. Ajoutez le steak 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 15 min, jusqu'à évaporation totale du jus.
4. Dans un saladier, battez les œufs avec la crème liquide. Salez et poivrez.
5. Répartissez la viande sur la pâte à tarte. Versez ensuite par-dessus les œufs battus avec la crème. Parsemez de gruyère râpé.
6. Mettez au four pendant 35 min.

