

TOURTE A LA VIANDE



Ingrédients : Pour 6 personnes

1 moule à manqué de 22 à 24 cm de diamètre

2 rouleaux de pâte feuilletée

500g à 600g de viande hachée ou de reste de viande de pot au feu

3 échalotes

1 oignon

Sel –poivre-herbe de Provence

1 œuf

3 belles tomates fraîches ou 1 boîte de 400g de tomates en dès

Préparation :

*Pr2chauffer le four à 210°

*Faire revenir les oignons et les échalotes émincés dans un peu d'huile

*Quand ils sont translucides, ajouter les tomates et les faire réduire un peu

*Ajouter la viande (la faire cuire avant si elle est crue)

*Saler-Poivrer-Saupoudrer d'herbes de Provence

*Hors de feu, après avoir laissé refroidir, ajouter l'œuf battu au préalable.

*Garnir votre moule avec la pâte à tarte

*Déposer la préparation et recouvrir de pâte en soudant les bords

*Faire une trou au centre

*Cuire à four chaud à 210° pendant 25 min

*Servir chaud avec une salade verte

BON APPETIT

Conseil : Une bonne façon de valoriser les restes ou les bas morceaux

Recette de Marie Christine et Martial REDEMONT, éleveurs de vaches charolaises à VILLERS LA MONTAGNE

Adhérent à Saveurs Paysannes et Bienvenue à la ferme de Meurthe et Moselle

Retrouver toutes les informations des producteurs fermiers et de l'accueil à la ferme sur www.BienvenueSaveurs54.fr