

TARTE BOLOGNAISE



Pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 450 g de boeuf haché
- 2 tomates
- 1/2 poivron vert
- 1 boîte de sauce tomate pour pizza
- Mélange de fromage (mozzarella, emmental, comté)

Préchauffé le four à 180° C

Garnir un moule à tarte beurré (ou gardez la feuille de cuisson) avec la pâte feuilletée...

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive puis ajouter le boeuf haché, saler et poivrer et laisser cuire environ 10 minutes (à ce moment on pourra éventuellement ajouter quelques épices, cumin, curry)...

Faire quelques trous sur la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle gonfle à la cuisson et étaler la sauce tomate (il faut prendre une sauce tomate épaisse), puis répartir le boeuf haché cuit, les tomates coupées en rondelles et le poivron coupé en lamelles...

Pour le côté gratiné, répartir du fromage râpé (emmental ou comté) ou un mélange de trois fromages (mélange spécial pizza) que je t'utilise de plus en plus régulièrement...