

Tourte bolognaise à ma façon



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 55-60 minutes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 350 g de steak haché
- 1 boîte de tomates pelées entières ou en quartiers
- 130 g de dés de poivrons surgelés (jaune, vert, rouge)
- 1 oignon rouge
- 1/2 c à café d'ail haché surgelé ou 1 gousse d'ail
- 1 pincée de 4 épices
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c à soupe d'huile
- Sel, poivre

Émincez l'oignon rouge et faites le revenir dans une sauteuse avec l'huile. Ajoutez les dés de poivrons et laissez cuire à feu vif pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite le steak haché et cuire encore 5 minutes toujours à feu vif.

Versez les tomates avec le jus, ajoutez l'ail pilé, le 4 épices, le sel et poivre. Laissez cuire pendant environ 15 minutes sans couvrir pour qu'une partie du liquide puisse s'évaporer. Laissez refroidir un peu.

Déroulez une pâte feuilletée et placez-la dans un moule en gardant la feuille de cuisson et piquez le fond de pâte avec une fourchette.

Cassez l'oeuf en séparant le blanc du jaune. Gardez le jaune pour la fin. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de blanc d'oeuf le fond de pâte, en cuisant celui-ci va faire une protection et éviter d'avoir un fond de tourte tout mou qui ne se tient pas et faciliter ainsi le service.

Versez ensuite le contenu de la sauteuse qui doit avoir une consistance épaisse.

Recouvrez avec l'autre pâte feuilletée en pinçant bien les deux pâtes sur les bords. Découpez le surplus mais surtout gardez une marge pour pouvoir la rouler vers l'intérieur pour faire ensuite un petit bourrelet. Décorez avec les chutes de pâte à votre idée.

Badigeonnez de jaune d'oeuf délayé avec un peu d'eau, j'ai oublié de le faire et ça fait moins joli. Si vous avez le temps, mettez votre tourte au frigo pendant 20 minutes.

Mettez au four à 180° C (160° C chez moi) pendant 40 minutes.