

Tarte bolozagne

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 1 cuil à café d'huile d'olive
- 300 g de boeuf haché
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 100 g de champignons de Paris
- 2 cuil à soupe de concentré de tomates
- 1 brique de sauce tomates
- Sel / Poivre
- 2 pincées de cumin en poudre
- 20 cl de béchamel
(60 g de beurre + 60 g de farine + lait)
- 60 g de gruyère râpé

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Eplucher et couper en lamelles les champignons.

Faites les revenir dans le beurre de façon à ce que toute l'eau s'évapore

Faire rissoler l'oignon émincé dans l'huile d'olive et rajouter la viande hachée, saler, poivrer.

Une fois que la viande est cuite, ajouter le cumin, le concentré de tomate puis la brique de sauce tomates et laisser mijoter quelques temps : il ne faut pas que la sauce soit trop liquide.

En fin de cuisson de la sauce rajouter les champignons

Préparer votre béchamel avec 60 g de beurre + 60 g de farine et pour ce qui est du lait, je mets au pif car il ne faut pas que la sauce soit trop épaisse ni trop liquide

Etaler la pâte dans une tourtière, piquer légèrement la pâte

Etaler la sauce (viande) sur la pâte, rajouter la béchamel et le gruyère râpé, rabattre les bords de la pâte vers le centre de la tarte, cela évitera que la préparation ne coule à la cuisson

Mettez au four Th 6/7 environ 30 min. *Recettes de Caline*

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!