

Tourte à la viande(6 personnes)

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 500 g de bœuf haché
- 100 g de lardons fumés
- 2 oignons
- 150 g de champignons de Paris
- 2 œufs
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c à soupe de farine
- 2 c à soupe d'huile d'olive quatre épices, sel, poivre



1) Faire revenir les oignons hachés dans une poêle, dans l'huile, 5 minutes, sans colorer.

Ajouter les lardons et la viande, faire rissoler 5 minutes.

2) Saupoudrer de farine, ajouter le vin et laisser cuire jusqu'à ce que la viande ait absorbé tout le liquide. Ajouter un peu de quatre épices, sel et poivre. Laisser tiédir.

3) Nettoyer les champignons et les couper en morceaux. Les poêler dans l'huile d'olive pour qu'ils rendent toute leur eau et les ajouter à la viande.

4) Préchauffer le four à 180°. Dérouler la pâte et l'étaler dans un moule à tarte ; piquer le fond à la fourchette et le garnir de la préparation. Rabattre l'excédent de pâte vers l'intérieur. Cuire 40 minutes et servir chaud avec des légumes verts. Des épinards accompagnent très bien ce plat.