

Tarte bolognaise



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

À partir d'un fond de pâte, vous pouvez improviser toutes sortes de tartes toutes aussi délicieuses les unes que les autres. Économiques ou raffinées, selon les circonstances, vous pouvez réaliser des tartes selon vos goûts et selon les saveurs du moment.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 400 g de bœuf haché
- 30 g de beurre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- huile d'olive
- 500 g de tomates pelées
- 100 g de fromage râpé
- origan

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites revenir le boeuf haché dans un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes.
- 2 Dans une seconde poêle, faites revenir l'oignon et l'ail haché dans de l'huile pendant 2 minutes. Ajoutez-y les tomates pelées. Salez, poivrez et ajoutez une pointe d'origan. Laissez mijoter 20 minutes à feu doux.
- 3 Foncez un moule à tarte avec la pâte. Disposez le hachis dans le fond. Versez la préparation aux tomates par-dessus. Saupoudrez de fromage râpé.
- 4 Faites cuire la tarte dans un four à 220° pendant 30 minutes.
- 5 Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

