



Une tourte extrêmement délicieuse, fondante et beaucoup de goût que donne le fromage caramélisé.

Pate brisée

- 300 g farine
- 150 g margarin,
- 1 oeuf,
- 1/2 paquet de levure chimique,
- sel

Farce

- viande hachée,
- champignon,
- oignon,
- sel

Garniture

- crème fraîche,
- 2 jaune d'oeuf,
- fromage rapé



Préparation

Pâte

Tamiser la farine, sel et ajouter le beurre ramolli et le malaxer avec les doigts, ajouter l'oeuf et mélanger et rajouter un peu d'eau pour ramasser la pâte en boule et on n'a pas besoin de pétrir, donc couvrir et laisser reposer.

Farce (vous avez vraiment le choix pour la farce, vous pouvez là faire au poulet)

*Dans une poêle , mettre l'oignon émincé avec un peu d'huile et cuire à feu doux.
rajouter la viande hachée , saler , poivrer.*

Faire suer les champignons dans une noix de beurre et le rajouter à la viande hachée.

Allumer le four Th.5 et étaler la pâte dans un moule rond ou carré et enfourner.

A la sortie du four, étaler la farce.

*Préparer la garniture en rajoutant 2 oeufs à la crème fraîche et du fromage rapé.
étaler la crème par dessus la farce et allumer le grill et laisser dorer.*

Vous pouvez aussi remplacer la garniture par la béchamel.



Bonne

dégustation.