



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



6 personnes



15 min de préparation



40 min de cuisson

## Tourte au bœuf



**Suggestions:**

Saint Emilion

Coteaux du Loir  
rouge

### Ingrédients

2 rouleaux de pâte  
feuilletée  
1 oignon émincé  
750g de viande hachée  
2 cuillères à café d'herbe de  
Provence  
1 cuillère à soupe de  
moutarde  
250g de champignons  
1 carotte  
125g de concentré de  
Tomate  
2 jaunes d'œuf  
2 gousses d'ail  
Huile d'olive  
1 bouillon de viande

### Préparation

- 1 Faites revenir l'oignon émincé et l'ail haché dans un peu d'huile d'olive, ajoutez la viande hachée et laissez cuire 4 minutes.
- 2 Incorporez les champignons coupés en lamelles et la carotte en rondelles puis laissez mijoter un moment.
- 3 Ajoutez le bouillon de viande dilué dans de l'eau, le concentré de tomates, les herbes de Provence et la moutarde. Portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 8 minutes en remuant de temps en temps.
- 4 Foncez un moule à tourtière avec la pâte puis versez la viande et sa sauce.
- 5 Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Enduisez le bord de la tourte avec le jaune d'œuf, placez le deuxième disque de pâte feuilletée dessus et coupez les bords.
- 6 Entaillez profondément tout le bord et faites 4 entailles sur le dessus. Enduisez l'œuf battu.
- 7 Faites cuire au four 15 minutes. Baissez le four à 180°C (thermostat 6) et laissez en cuire 25 minutes.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez agrémenter votre plat de pommes de terre et d'herbes de Provence.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise