Tarte Bolognaise

Ingrédients :

. *Pour la pâte*
- 225 g de farine
- 70 g de beurre froid doux
- 1 cuillère à café rase de sel
- 1,5 cuillère à café de sucre en poudre
- 80 ml d'eau

. *Pour la sauce bolognaise*
- 400 g de steak haché
- 1 oignon
- 1 pot de sauce bolognaise d'environ 420 g
- 1 petite boîte de concentré de tomates de 70 g
- Porto soit la moitié de la boîte de concentré de tomates
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

. Pour la béchamel
- 25 g de beurre doux
- 25 g de farine
- 35 cl de lait
- Sel & poivre
- Noix de muscade

. *Pour les finitions*
- 1 noix de beurre pour le moule
- Farine pour le moule
- 200 g de fromage à pizza
- 1 œuf

Préparation :
Commencez par la pâte.
Dans le bol du robot, mettez la farine, le sel, le sucre, le beurre coupé en dés et l'eau.
Pétrissez à vitesse lente jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
Beurrez et farinez le moule à tarte de 28 cm de diamètre.
Etalez la pâte sur un plan de travail fariné puis foncez le moule.
Réservez au réfrigérateur.
Poursuivez en préparant la sauce bolognaise.
Dans une grande poêle, chauffez à feu moyen l'huile d'olive puis faites revenir 2 minutes l'oignon finement émincé.
Ajoutez la viande hachée et laissez revenir 5 minutes jusqu'à ce que la viande soit cuite, en remuant et en cassant les morceaux de viande.
Ajoutez le pot de sauce bolognaise. Mélangez.
Ajoutez le concentré de tomates et le porto.

Mélangez et laissez revenir à feu moyen, sans couvrir, pendant 15 minutes. Il faut que ça frémisse tout le long de la cuisson et remuez de temps en temps. Le jus doit réduire.
Pendant ce temps, préparez la béchamel.
Dans une casserole, faites fondre le beurre, puis ajoutez la farine et fouettez jusqu'à dessécher un peu l'ensemble.
Ajoutez le lait et continuez de fouetter.
Quand la préparation commence à épaissir, stoppez immédiatement la cuisson (il ne faut pas une béchamel épaisse).
Salez, poivrez et saupoudrez de noix de muscade.
Réservez en fouettant de temps en temps.
Préchauffez le four à 180° C, un peu avant la fin de cuisson de la sauce bolognaise.
Versez la préparation à la viande dans le fond de tarte.
Fouettez la béchamel avec l'œuf et versez sur la viande uniformément.
Répartissez le fromage
Enfourner 35 minutes.
Sortez la tarte du four et laissez un peu refroidir avant de déguster.

http://philomavie.blogspot.com