

Tarte à la viande

Ingrédients

1 pâte feuilletée
1 oignon émincé
2 gousses d'ail émincées
500 gr de viande de boeuf hachée
une petite boîte de maïs égouttée
2 cs bombées de Capérice saveur tex-mex
3 oeufs
250 ml de crème liquide
sel poivre
gruyère râpé

Faire revenir l'oignon, l'ail et la viande

Ajouter les maïs et le Capérice

Saler et poivrer

Cuire un peu et laisser refroidir

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Verser la préparation viande sans la tarte

Fouetter les oeufs, la crème, le sel et le poivre

Verser sur la viande

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° pendant 45 mn

