



## Ma tourte à la viande hachée (tourte burger)

### Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 250 g de viande hachée
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 oeuf
- du persil
- 1 boule de mozzarella
- des grains de sésame
- sel, poivre noir, cannelle
- de la chapelure
- origan
- oeuf battu

### Préparation :

Préparer le hachis de viande. Pour cela, mixer l'oignon, l'oeuf et le persil et l'ajouter à la viande hachée. Assaisonner de sel, poivre noir et cannelle. Bien mélanger le tout.

Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou dans un plat en aluminium. Parsemer de chapelure. En effet, la chapelure va absorber le jus de viande durant la cuisson et éviter de mouiller votre pâte feuilletée.

Déposer la viande sur la chapelure.



Couper des rondelles de mozzarella et les déposer sur la viande.



Découper des rondelles de tomates assez fines et les déposer sur la mozzarella.



Assaisonner de sel, poivre noir et origan.



Recouvrir de la seconde pâte feuilletée. Bien souder les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette.

Badigeonner d'oeuf battu et faire des dessins à l'aide d'une fourchette.



Parsemer de graines de sésame.



Mettre au four préchauffé au TH 6/7 et cuire jusqu'à ce que le dessus de la tourte soit bien doré.

Servir chaud accompagné d'une salade verte, bon appétit !