

Tarte à la viande hachée



Ingrédients nécessaires

poudre pour sauce blanche : 3cs
viande hachée : 500g
poivre : 6 pincée(s)
huile d'olive : 2cs
oignon : 3
lait : 25cl
sel : 5 pincée(s)
gruyère râpé : 100g
herbes de provence : 3cs
pâte à tarte : 1

Préambule

La viande hachée ne se mange pas seulement avec des spaghettis, mais aussi dans une superbe tarte que Lapinou va t'apprendre à cuisiner.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 220°C. Puis, demande à une grande personne d'émincer et de faire revenir les oignons dans une grande poêle, avec de l'huile d'olive.



Etape 2

Fais bouillir le lait dans une grande casserole.



Etape 3

Etale la pâte à tarte au fond d'un moule.



Etape 4

Une fois que le lait bout, retire-le de la plaque et ajoute la préparation pour sauce blanche. Mélange bien avec un fouet.



Etape 5

Ajoute la viande hachée dans la poêle avec les oignons. Sale, poivre et ajoute les herbes de Provence.



Etape 6

Fais cuire la viande hachée. Une fois ceci fait, ajoute le contenu de la poêle sur la pâte à tarte.



Etape 7

Verse la sauce blanche sur la viande hachée.



Etape 8

Ajoute le gruyère râpé.



Etape 9

Et enfin, demande à un adulte de surveiller la cuisson de la tarte. Elle doit cuire 20 minutes à 220°C puis 15 minutes à 150°C. Bon appétit !

