

Tarte à la Pâte de Curry et à la Viande Hachée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- FILET AMERICAIN	600g
- OIGNON(S)	1
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- LAIT	15 cl
- CIBOULETTE	
- PÂTE DE CURRY JAUNE	3-4 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- GRUYERE RAPE	30-40g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez ensuite sur toute la surface un peu de pâte de curry.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud puis ajoutez la viande et laissez cuire environ 5-7 minutes. Salez et poivrez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème et la ciboulette. Salez et poivrez.
- Répartissez la viande sur la pâte puis versez le mélange aux œufs. Saupoudrez de fromage râpé.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Démoulez et servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec un légume cuit, par exemple des courgettes farcies à l'olivade et purée de carottes (DI-139).