

# Tarte Bourguignonne

Moule à MANQUE CANNELE  
Flexipan®



## Ingrédients :

### pour la pâte min:

- 250 g de farine (2 cuillères 250 ml)
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 ml d'huile de tournesol
- 100 ml d'eau t° ambiante

### pour la béchamel au Cook'in®:

- 500 g de lait entier
- 80 g de beurre
- 80 g de farine T45
- poivre du moulin
- sel
- muscade à volonté

### pour la garniture:

- 4 à 5 oignons
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 400 g de bœuf haché 15 à 5 % de MG
- Sel
- poivre du moulin
- herbes de Provence (je les ai oubliées)
- 25 g de beurre
- 80 g de gruyère râpé

Préparer la béchamel au Cook'in®, bien relevé.

Pendant ce temps, réaliser la pâte min en mettant tous les ingrédients dans bol hermétique (pour ma part le bol mélangeur aussi vieux que les livres...LOL).

Fermer le bol et agiter le bol comme une shaker, ouvrir la pâte est prête.

Étaler au rouleau et fonder le moule (à manqué Flexipan)

Eplucher les oignons, émincer au Tornado.

Faire revenir dans le wok avec l'huile d'olive et une noisette de beurre, sans les colorer.

Tapisser la pâte avec la fondue d'oignons.

Faire revenir la viande hachée sans MG, ajouter sel, poivre et les herbes de Provence (je les ai oubliées....).

Préchauffer le four à 240°C.

Étaler la viande égouttée sur les oignons.

Dresser la béchamel à l'aide de la poche à douille (plus facile et plus propre).

Terminer en parsemant du fromage râpé.

Enfourner 30 min environ. Démouler 5 min après la sortie du four.

Servir avec une salade verte.

NB: Peut se faire à l'avance et se réchauffer.

Recette extraite du livre : Je cuisine avec maman, Tupperware