

## Pie (tourte) de viande

**Pour 1 pie** : 2 pâtes feuilletées - 300 g de viande hachée - 1 oignon - 2 carottes - 1 poivron rouge - 1 gousse d'ail - 1 boîte de champignons de Paris - 1 grosse tomate - 20 cl de coulis de tomate - 75 g de gruyère - huile d'olive - poivre/sel - 1 cuillère à café de thym



- ✓ Faire revenir l'oignon et le poivron finement hachés pendant 1 minute avec le thym. Ajouter le sel et poivre.
- ✓ Ajouter la viande mixée, l'ail haché, les champignons. Mélanger le tout.
- ✓ Mettre la pâte dans un plat à tarte, la piquer.
- ✓ Répandre le coulis de tomate sur la pâte, ajouter le mélange, répandre le fromage dessus, ajouter les rondelles de tomate.
- ✓ Fermer avec la pâte, bien souder.
- ✓ Cuire 20 mn au four.