

Pie de viande et au pesto ail des ours (6 personnes)

Ingrédients : compter 200 g de viande/personne (agneau de préférence ou porc ou poulet), 1 œuf, 1 botte d'oignons frais, huile d'olive, ail des ours

Pour le pesto : 100 g de pignons, 50 g de parmesan, 1 gros bouquet d'ail des ours, huile d'olive, poivre

Pour la pâte : 200 g de flocons d'avoine, 50 g de farine, 50 g de parmesan, 150 g de beurre, 1 brin de romarin



- 1) Préchauffer le four à 6/7 200°
- 2) Dans une cocotte, à feu vif, faire revenir la viande hachée dans de l'huile d'olive avec les oignons émincés, leurs tiges et l'ail des ours, saler et poivrer
- 3) Préparer la pâte : mixer finement les flocons d'avoine à l'aide d'un robot. Ajouter la farine, le beurre, le parmesan, du sel, poivre et quelques aiguilles de romarin. Mixer par à coup jusqu'à ce que la pâte forme une boule. L'étaler et la mettre un peu au frais.
- 4) Préparer le pesto : mixer le parmesan avec l'ail des ours, les pignons, du sel, poivre et un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 5) Mélanger le pesto à la viande.
- 6) Verser cette préparation dans un plat rectangulaire beurré.
- 7) Couvrir de bandes de pâte pour former un quadrillage.
- 8) Badigeonner d'œuf battu et parsemer de romarin.
- 9) Faire cuire 30 minutes environ au four.