 **Tarte au bœuf Rabelais**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**
**- 200 g de farine
- 1 càs d'herbes de Provence
- ½ càc de sel
- 100 g de beurre
- 50 g d'eau
Sauce :**
**- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de chair de tomate (400 g)
- 1 bouquet garni (laurier et thym citron)
- sel & poivre du moulin
Farce :
- 350 g de steak haché
- 2 œufs
- 2 càs de persil haché
- 25 g de parmesan râpé
- 1 càc d'**[**épices Rabelais**](http://www.epices-rabelais.com/fr/home.html)**- sel & poivre du moulin
Finition :
- 60 g de comté râpé
- huile d'olive**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre
La plaque du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**Préparer la [**pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les ingrédients donnés.
Étaler la pâte finement au rouleau.
Foncer le cercle à tarte posé sur la plaque du four. Piquer la pâte à la fourchette et réserver au frais.
**La sauce :**Éplucher et hacher les échalotes et l'ail.
Faire suer les échalotes dans une cuillerée d'huile.
Ajouter la chair de tomate et l'ail ainsi que le bouquet garni.
Saler & poivrer.
Laisser mijoter quelques minutes, jusqu'à ce que la sauce soit réduite et onctueuse. Retirer le bouquet garni.
**La farce :**Dans un saladier, mélanger la viande, les œufs, le persil, le parmesan, les épices, du sel et du poivre.
Bien mélanger et goûter pour rectifier l'assaisonnement si besoin.
**La finition :**Étaler la farce sur le fond de tarte.
Masquer la farce avec la sauce.
Saupoudrer de comté râpé. Asperger de quelques gouttes d'huile.
Enfourner pour 40 minutes.
Laisser refroidir quelques minutes avant de décercler et de glisser la tarte sur le plat de service.
Déguster chaud, accompagné d'une salade mesclun.