**Tarte à la viande aux trois fromages**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, assiette, Restauration rapide

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/03/tarte-a-la-viande-aux-trois-fromages-p1100344.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 300 g de farine**  
**- 1 grosse pincée de sel**  
**- 150 g de beurre**  
**- 75 g d'eau**

**1 cercle à tarte beurré de 26 cm de Ø et de 2,5 cm de hauteur posé sur la plaque du four**Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les proportions données suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
L'étaler au rouleau et foncer le cercle en laissant dépasser la pâte de 1 cm sur tout le tour.   
Piquer à la fourchette, couvrir et réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

**La tarte :  
- 4 échalotes**  
**- 420 g de** [**bœuf haché**](https://recettes.de/boeuf-hache)  
**- 1 boîte de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **(400 g)**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 3 œufs + 1 jaune pour la dorure**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 2 càs de persil haché  
- 125 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive  
- 1 disque de**[**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)

**Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les faire suer sans coloration dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter la viande hachée et laisser dorer légèrement en remuant pour écraser les grains.  
Incorporer la pulpe de tomate, saler, poivrer et laisser mijoter pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien réduite.  
Laisser refroidir.  
Écraser le mascarpone dans un saladier.  
Mélanger au fouet avec les œufs, le parmesan, du sel, du poivre et une grosse pincée de muscade râpée.  
Ajouter la viande et le persil haché.  
Mélanger, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Étaler la mozzarella sur le fond  de tarte.  
Verser la préparation à la viande et saupoudrer de comté râpé.  
Rabattre les bords de pâte brisée et badigeonner de jaune d'œuf au pinceau.  
Couvrir avec un disque de pâte feuilletée (je l'ai découpé en grillage) en la faisant adhérer sur le tour de pâte brisée.  
Dorer au jaune d'œuf.  
Enfourner pour 1 heure : J'ai retiré le cercle au bout de 30 minutes et j'ai badigeonné le tour de la pâte au jaune d'œuf avant de remettre au four pour 30 minutes.  
Faire glisser la tarte sur le plat de service.  
Servir chaud avec une salade verte.