

Tarte à l'Agneau Gallois IGP, aux légumes et au fromage de chèvre

Entrée **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 30 mn

On ne peut que s'incliner devant cette tarte salée ! Faites-vous plaisir au déjeuner ou au dîner : offrez-vous en une belle part, en l'accompagnant de mesclun...

Ingrédients

- 225 g d'agneau gallois i.g.p haché
- 500 g de pâte feuilletée - en rouleau
- 1 oignon rouge
- 10 tomates cerises
- 3 poireaux
- basilic - frais
- sel
- poivre
- 50 g de fromage de chèvre

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th.6-7).
- 2 Eplucher et couper l'oignon en tranches. Laver les tomates cerises. Laver les poireaux et les couper dans le sens de la longueur. Couper grossièrement le fromage de chèvre.
- 3 Etaler la pâte sur une surface légèrement farinée et couper un rectangle de 20 x 30 cm. Tracer avec un couteau une bordure à 2 cm environ du bord.
- 4 Mélanger la viande hachée avec l'oignon, les tomates, les poireaux, le basilic. Saler et poivrer.
- 5 Verser cette préparation sur la pâte puis la recouvrir de fromage de chèvre.
- 6 Enfourner pour 30 minutes. La pâte doit être dorée et la garniture cuite.

Proposé par

L'agneau Gallois IGP

Unique et inimitable, l'Agneau Gallois bénéficie d'un label, de techniques traditionnelles d'élevage et d'un environnement superbe.

[Découvrez l'Agneau Gallois IGP](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

