

## PIDE A LA VIANDE ET AU FROMAGE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Repos** : 1h 10 mn



### Ingrédients pour 2 personnes

#### Pour la pâte :

- 300g de farine
- 1/2 sachet de levure du boulanger déshydratée
- 50 ml de lait tiède
- 100 ml d'eau tiède
- 1 grosse pincée de sucre

#### Pour la garniture :

- 250 g de viande hachée
- 1 petit poivron
- 2 tomates
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 200 g de pulpe de tomate
- sel, piment d'Espelette, persil
- 200 g de mozzarella
- 100 g de mimolette

### Etapes de préparation

1. Préparez la pâte : mélanger l'eau, le lait, le sucre et la levure dans un ramequin, et laissez reposer 10 min (jusqu'à ce qu'une mousse se développe en surface).
2. Dans un grand saladier, versez la farine et le sel, ajoutez le mélange de levure, et pétrissez jusqu'à obtention d'une boule de pâte souple (rajouter quelques gouttes d'eau si nécessaire). Couvrez avec un torchon et laissez lever dans un endroit chaud pendant 40 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez la garniture : coupez le poivron, la tomate et l'oignon en petits dés. Faites réduire les oignons et les poivrons quelques minutes dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les tomates et la viande hachée. Quand elle est cuite, ajoutez la pulpe de tomate et l'ail. Laissez mijoter quelques minutes pour que le mélange perde de son eau et réduise.
4. Mixez la mozzarella et râpez la mimolette.
5. Quand la pâte a bien levé (elle doit avoir doublé de volume), séparez la en deux, et étalez au rouleau pour leur donner une forme ovale. Garnissez avec la viande, et recouvrez de fromage. Rabattez les bords pour obtenir une forme de "bateau" comme sur la photo. Vous pouvez badigeonner les bords de jaune d'œuf pour qu'ils dorent (moi j'ai oublié).
6. Faites cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 15 à 20 minutes.

