



Bœuf

Tourte au boeuf et à la bière guinness



4h50 **30 min** **3h20** **1h** **775**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du boeuf

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une grande marmite sur feu moyen-doux.
- 3 Verser la farine dans une assiette creuse.
- 4 Tailler le bœuf en morceaux d'environ 1 cm.
- 5 Saler et poivrer les morceaux de boeuf.
- 6 Tourner les morceaux de boeuf dans la farine, en retirant l'excès.
- 7 Lorsque le boeuf est bien recouvert de farine, plonger les morceaux dans la marmite. Laisser dorer sur toutes les faces.
- 8 Ne pas trop remplir la marmite et réaliser cette étape en plusieurs fois si nécessaire.
- 9 Retirer le bœuf de la marmite à l'aide de pinces de cuisine, réserver dans un saladier. Baisser sur feu doux pendant la préparation des légumes.

Étape 2

Préparation des légumes

Couper un oignon en deux dans le sens de la longueur à

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le boeuf

1 c. à soupe **Huile d'olive**
30 g **Beurre doux**
60 g **Farine**
900 g **Paleron de boeuf**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

1 **Oignon(s)**
2 **Carotte(s)**
225 g **Champignon(s) de Paris**
1 **Gousse(s) d'ail**
30 g **Concentré de tomate**
30 g **Farine**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la sauce

250 ml **Bière**

- 1 l'aide d'un couteau de chef. Retirer la peau.
- 2 Couper l'oignon en morceaux d'environ 1 cm.
- 3 Peler et couper les extrémités des carottes.
- 4 Découper les carottes en morceaux d'environ 2 cm.
- 5 Découper les extrémités des champignons et les détailler en tranches d'environ 1 cm.
- 6 Écraser la gousse d'ail à l'aide du plat de la lame d'un couteau de chef pour retirer la peau.
- 7 Emincer l'ail.

250 ml **Bouillon de bœuf**
1 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour la pâte feuilletée

2 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Eau**

Étape 3

Préparation du ragoût

- 1 Remettre la marmite sur feu moyen, ajouter un filet d'huile d'olive.
- 2 Ajouter les oignons et les carottes à la casserole.
- 3 Faire sauter les légumes pendant environ 10 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
- 4 Ajouter les champignons et faire sauter pendant environ 2 min.
- 5 Ajouter l'ail, le laisser infuser dans le plat pendant 30 sec.
- 6 Ajouter le concentré de tomates.
- 7 Saupoudrer les légumes avec la farine et laisser cuire pendant 2 min.
- 8 Ajouter de nouveau le boeuf dans la marmite en n'oubliant pas d'y incorporer le jus. Bien mélanger le contenu de la marmite.

Étape 4

Braiser le ragoût

- 1 Ajouter la bière Guinness et le bouillon de boeuf dans la marmite. Décoller les morceaux qui accrochent au fond à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Enfourner la marmite à mi-hauteur et faire cuire pendant 1h30 à 2h. Le boeuf est prêt quand la viande est bien tendre. Il est possible de laisser cuire la viande plus longtemps si nécessaire.

Étape 5

Préparation de la sauce

- 1 Retirer la marmite du four.
- 2 Si la sauce est trop liquide, épaissir en ajoutant un peu de farine. Verser la farine dans un bol avec une louche de sauce. Bien fouetter pour dissoudre tout grumeau de farine. Remettre dans la marmite et bien remuer.
- 3 Verser la préparation dans la marmite.
- 4 Mettre la marmite à chauffer sur feu doux. Mélanger doucement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 5 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 6

Repos du ragoût

- 1 Transférer le ragoût dans un grand saladier pour qu'il refroidisse. Au moment d'assembler la tourte, la viande ne doit pas être trop chaude au risque de ramollir la pâte. Cette étape peut être réalisée à l'avance.
- 2 Retirer toute graisse remontée à la surface à l'aide d'une louche.

Étape 7

Assemblage de la tourte

- 1 Monter la température du four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Retirer la pâte feuilletée du réfrigérateur.
- 3 Si la pâte n'est pas assez large pour le plat, l'étaler sur une surface légèrement fleurée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4 Étaler une des pâtes feuilletées dans le fond du plat.
- 5 Transférer le ragoût refroidi dans le plat à l'aide d'une louche.
- 6 Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée.
- 7 Appuyer doucement sur les bords de la pâte à la main pour sceller la tourte.
- 8 Réaliser 3 petites entailles sur le dessus de la pâte à l'aide d'un couteau d'office pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

Étape 8

Préparation de la dorure

- 1 Casser un oeuf dans un bol.
- 2 Ajouter l'eau et fouetter.
- 3 Brosser le dessus et les côtés de la pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau. Cette étape permet à la tourte d'avoir un aspect bien doré après la cuisson.

Étape 9

Cuisson de la tourte

- 1 Enfourner la tourte à mi-hauteur.
- 2 Faire cuire pendant 45 à 50 min en tournant le plat à mi-chemin pour permettre à la tourte de dorer des deux côtés.
- 3 La tourte est prête quand la garniture est bien chaude et que la pâte est bien gonflée et dorée.

Étape 10

Dressage

- 1 Retirer la tourte du four.
- 2 Découper la tourte en portions à l'aide d'une louche et servir dans des assiettes creuses pour recueillir le jus.
- 3 Servir immédiatement.