

Ragoût de Boeuf en Tourte

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	500g
- CAROTTE(S)	400g
- OIGNON(S)	1
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- BOUILLON DE VIANDE	300 ml (1 cube)
- LAURIER	2 feuilles
- PETITS POIS	140g
- PATE BRISEE	2x
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

Préparation du ragoût :

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés.
- Faites revenir les carbonades de bœuf coupées en dés dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez les oignons et laissez-les un peu prendre couleur.
- Arrosez avec le bouillon puis ajoutez le concentré de tomates et les feuilles de laurier.
- Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter pendant 1h15min. Ajoutez les petits pois 15 min avant la fin de cuisson. Rectifiez l'assaisonnement.
- Après ce temps, laissez complètement refroidir (si possible, préparez le ragoût la veille). Retirez les feuilles de laurier.

Pour la tourte :

- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la première pâte brisée dans un moule allant au four sur le papier sulfurisé. Piquez le fond avec une fourchette.
- Répartissez-y le ragoût refroidi.
- Découpez quelques formes sur l'autre pâte brisée afin de laisser respirer la tourte lors de la cuisson.
- Déposez la seconde pâte ainsi préparée sur le tout.
- Nappez de jaune d'œuf.
- Enfournuez pour 40 minutes.
- Après ce temps, démoulez délicatement et coupez en portions.

Remarque:

Accompagnez d'une salade composée.