

En accompagnement du vin du Domaine Jacob Mauclair, 2009, Bourgogne Passetoutgrain

PLAT :

« TOURTE BOURGUIGNONNE AU BOEUF »

Ingrédients pour 2 personnes :

2 disques de pâte feuilletée
Bœuf bourguignon cuisiné et égoutté
1 jaune d'œuf

Temps de cuisson : 20 minutes
Difficulté :



Préparation :

1. Munissez vous d'un plat à tarte et recouvrez le d'une feuille de papier sulfurisé. Posez y un morceau de pâte feuilleté sous forme de disque.
2. Remplir abondamment la pâte feuilletée de bœuf bourguignon froid. Disposez un second disque de pâte sur le bœuf de façon à ce que les deux disques soient soudés. Enduisez le jaune d'œuf sur le dessus et en guise de décoration, vous pouvez effectuer de légers petits traits avec le dos d'un couteau.
3. Faites cuire pendant **20 minutes** dans un four à chaleur tournante sur 200 °C.

Astuce : Il est important de choisir une bonne qualité de bœuf bourguignon, le mieux est encore de le réaliser soit même.

