Savoureuse tourte anglaise au bœuf

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Difficile

Ingrediënten

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 kilogramme stoofvlees
sel et poivre
3 cuillères à soupe de farine
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
2 tiges de céleri (émincées)
2 carottes (en cubes)
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
4 feuilles de laurier
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
660 ml bière
250 ml de fond de bœuf (en bocal)
1 cuillère à soupe de sucre brun

Pour la pâte :

150 grammes de beurre (en cubes + un peu)
160 ml d’eau
375 grammes de farine
1⁄2 cuillerée à thé fleur de sel
1 œuf (légèrement battu)

Bereidingswijze

1. **Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande casserole profonde à fond épais (de préférence en fonte, type Le Creuset). Séchez bien la viande avec du papier absorbant, salez et poivrez-la et saupoudrez-la de farine. Mélangez bien. Faites cuire la viande en 3 fournées. Remplissez toujours le fond de la casserole de viande. Laissez bien dorer la viande avant de la retourner. Faites cuire toute la viande et réservez-la ensuite dans un récipient. Ajoutez le reste de l'huile dans la casserole, l'oignon, l'ail et le céleri. Laissez suer pendant 5 minutes. Remettez la viande dans la casserole. Ajoutez le concentré de tomates, les feuilles de laurier, le vinaigre balsamique, la bière, le bouillon de bœuf et le sucre brun. Portez à ébullition. Baissez le feu et couvrez la casserole avec un couvercle adapté. Laissez mijoter à feu très doux pendant 3,5 heures (vous pouvez également enfourner la casserole à 150 °C si elle est adaptée au four).**

2. **Utilisez 2 fourchettes pour effilocher la viande. Laissez refroidir complètement. Préparez la pâte : dans un poêlon, portez le beurre et l'eau à ébullition. Retirez le poêlon du feu et ajoutez la farine et le sel. Remuez à la cuillère en bois ou à la spatule pour obtenir une pâte tendre. Versez cette pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle soit bien souple et élastique. Abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm.**

3. **Prenez 4 petits raviers de cuisson ronds pour 1 personne et découpez quatre ronds de ± 3 cm dans la pâte, ils doivent être plus grands que les raviers de cuisson.**

4. **Beurrez légèrement les raviers et placez-y un rond de pâte. Tassez-la bien. Mettez la viande dans les raviers. Découpez quatre autres ronds de pâte pour couvrir les raviers. Déposez-les sur la viande et pressez bien les bords ensemble. Utilisez un couteau acéré pour inciser le sommet des tourtes. Badigeonnez-les d'œuf battu. Faites-les cuire pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**