

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## BEEF PIE

**Pour 6 personnes :**

**500g paleron de boeuf coupé en cubes - 50cl bière ambrée - 2 branches de céleri - 2 carottes - 2 oignons - 1 bouquet garni ou thym/persil/romarin - 3 càs d'huile d'olive - 1 càs bombée de farine T.55 - 400g tomates pelées - sel - poivre - 200g pâte Brisée -**

**La veille : préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Hacher le céleri. Peler et couper les carottes et les oignons. Faire revenir le tout dans une cocotte pendant 10 minutes. Ajouter le bouquet garni, la viande et la farine. Mélanger et ajouter les tomates et la bière. Saler et poivrer. Couvrir et enfourner. Laisser cuire 2h30. Retirer le bouquet garni. Goûter, rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir.**

**Sur le plan de travail fariné étaler au rouleau la pâte en un disque de □ 30cm, mouiller à l'aide d'un pinceau le tour sur 3 cm de large. Verser dans un plat à pie □ 26cm le boeuf à la bière. Placer la pâte sur le plat en la tournant pour que la surface mouillée soit en contact avec la porcelaine. Presser bien avec les doigts dessous. Passer dessus du jaune d'oeuf ou du lait (si comme moi vous n'avez plus un seul oeuf). Placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Le lendemain : préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Dorer une 2è fois soit au jaune d'oeuf ou au lait, inciser la pâte. Enfourner pour 45 minutes. Laisser tiédir légèrement avant de servir.**