

STEAK PIE



POUR 8 PERSONNES.

1 kg 400 de bœuf maigre (j'ai pris de la viande à fondue)
2 rouleaux de pâte feuilletée Herta Trésor de Grand-Mère
70 cl de bière anglaise ambrée
200 gr de lardons fumés
500 gr de champignons de Paris blonds
200 gr de carottes
1 blanc de poireau
2 échalotes
1 jaune d'œuf
2 carrés de chocolat noir
2 cuillères à soupe de farine
4 cuillères à soupe de Worcestershire Sauce
2 cuillères à soupe d'huile
Sel, poivre

La veille du dîner.

Rincer le blanc de poireau, éplucher et laver les carottes. Couper poireau et carottes en rondelles, mettre dans un saladier. Découper la viande en cubes de la taille d'une bouchée. La mettre dans le saladier. Verser la bière et la sauce Worcestershire. Couvrir, laisser mariner toute une nuit au réfrigérateur.

Le matin du jour même.

Egoutter les morceaux de viandes et les légumes. Réserver la marinade. Peler et émincer les échalotes. Couper la base du pied terreux des champignons, bien les laver à l'eau froide sans les éplucher, les émincer.

Poser une sauteuse sur feu fort avec l'huile. Dès qu'elle est bien chaude, ajouter les échalotes et les lardons. Laisser revenir 2 mn en remuant, ajouter les champignons, mélanger. Laisser réduire environ 5 mn puis sortir sur un plat avec une écumoire. Remplacer par les cubes de viande et les légumes, faire revenir de tous côtés une dizaine de minutes. Il ne doit pratiquement plus rester de jus. Poudrer avec la farine, mélanger rapidement quelques secondes. Sans cesser de mélanger, mouiller avec la marinade. Remettre champignons,

lardons et échalotes dans la cocotte. Saler, poivrer, mélanger. Couvrir, laisser mijoter 4 h à très petit feu en remuant de temps en temps

1 h avant le dîner (cuisson 40 mn)

Allumer le four thermostat 6 (180°).

Diluer le jaune d'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau.

Tapisser un moule de 22 cm de diamètre et 5 à 6 cm de hauteur avec le premier rouleau de pâte feuilleté en laissant dépasser sur les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Remplir de viande sans mettre trop de sauce, tasser. Couvrir avec le deuxième rouleau de pâte. Avec des ciseaux, couper le tour de la pâte à environ 3 cm du bord. Rouler ensemble le bord de pâte du dessous avec celui du dessus. Faire quelques entailles sur ce boudin avec la pointe des ciseaux. Plier la bande de pâte découpée en 4, étaler un peu au rouleau. Découper quelques formes à l'emporte-pièce, les appliquer sur la tourte après les avoir enduites de jaune d'œuf. Insérer une petite cheminée en carton ou en papier alu au centre. Badigeonner entièrement avec un pinceau le dessus de la tourte de jaune d'œuf. Enfournier 40 mn.

Faire réchauffer la sauce restante, ajoutez 2 carrés de chocolat, mélanger. Sans cesser de remuer, verser 5 cl d'eau, poursuivre la cuisson 2 mn en remuant.

Servir le steak pie avec un peu de sauce et accompagné d'une jolie salade.