

STEAK AND KIDNEY PIE - Recette de la BBC revisitée.

Une excellente tourte à base de rognons de bœuf et de viande à fondue, coupés en dés.



Images du web !

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : sur 2 jours – Cuisson : 45mn



2 pâtes feuilletées



140g beurre non salé



2 jaunes d'oeuf



50 à 80g de farine T55



400g rognon de boeuf



1kg de rumsteck



250g champignons



3 càs d'huile



1 oignon coupé moyen



0,6 L eau bouillie



1 cube de bouillon



1 feuille de laurier

- 1 - 2 pâtes feuilletées à dérouler. - 1 pâte pour le fond du moule - 1 pâte pour couvrir le tout.
- 2 - 400g environ de rognons de bœuf.
- 3 - 1kg de viande à fondue de boeuf coupés en dés d'environ 2,5cm.
- 4 - 250g de champignons frais (ou en boîte, à rincer puis à faire suer)
- 5 - 3 cuillères à soupe d'huile végétale et 150g de beurre.
- 6 - 1 gros oignon, pelé et coupé grossièrement.
- 7 - 50 à 85g de farine. Cela dépend de quelle densité vous voulez votre sauce.
- 8 - 600ml d'eau bouillie et 2 càs de Worcestershire sauce.
- 9 - 1 cube de bouillon végétal, 1 pincée de sel fin, 1 càc de poivre du moulin.
- 10 - 1 feuille de laurier (PV : rajouter une pointe de thym, une pointe d'ail et un dés de cognac !)

Preparation

1. Il est important de cuire la viande la veille. De cette façon, vous pourrez enlever le gras qui est remonté à la surface. Cela aura pour effet à ce que la pâte ne s'affaisse pas.
2. Option pâte à faire soi-même : Préparez la pâte 48H à l'avance. Mélanger la farine avec une pincée de sel fin, puis ajouter le beurre. Bien mélanger le tout. Rajouter le jaune d'œuf et 3 cuillères à soupe d'eau. Mélanger de façon à avoir une boule de pâte.
3. Filmer la pâte et la réserver une heure au réfrigérateur.
4. Couper les champignons en lamelles, faire suer 10 mn. Rajouter l'oignon grossièrement, hâché, faire dorer environ 10 mn.
5. Préchauffer le four à 160°C avec ventilation.
6. Couper le bœuf en cubes de taille moyenne. Les mettre dans un sac plastique et rajouter les 50 à 80g de farine suivant votre goût. Bien mélanger.
7. Chauffer la poêle à feu moyen. Au besoin, rajouter un peu d'huile et de beurre. Mettre les morceaux de bœuf et les cuire de façon à dorer chaque face. Réserver dans une casserole.
8. Mettre les champignons dans la casserole.
9. Rajouter le bouillon de légumes dilué dans l'eau chauffée, la feuille de laurier, la pointe de thym, la pointe d'ail, les 2 càs de Worcestershire sauce, 5 tours de poivre du moulin et le bouchon de cognac. Vous pouvez rajouter le surplus de farine qui a mélangé la viande si vous préférez une sauce un peu plus épaisse. Bien mélanger.
10. Couvrir et cuire dans le four pour 75-90mn à TH 6 (180°C) jusqu'à ce que la viande soit tendre et la sauce épaissie.
11. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur. Cela permettra d'enlever le gras en surface.
12. Le lendemain, sortir la pâte à température ambiante. L'étaler finement sur un plan recouvert de farine. Retourner sur la pâte un moule à tarte et détachez la pâte en ajoutant 6cm de plus pour les bords internes du moule. Poser la pâte dans le moule en épousant bien les bords du moule. OU BIEN dérouler la pâte et la poser dans le moule (Dia 30cm).
13. Beurrer légèrement le pourtour de la pâte et remplir la pâte avec l'appareil de viandes et sauce, en utilisant une cuillère. Remplir jusqu'à ½ cm du bord du moule.
14. Garder l'excédent de sauce qui sera servi chaud, pour accompagner les parts servies.
15. Mouiller les bords de la pâte avec un peu d'eau. Poser la deuxième pâte par-dessus tout et pincer les bords pour souder les deux pâtes.
16. Si vous ne la cuisez pas tout de suite, filmez le tout et réserver au réfrigérateur.
17. Faire chauffer le four TH6 (180°C) ventilé. Grigner la tourte à l'aide d'un couteau fin, puis la badigeonner du jaune d'œuf. Cuire entre 35 et 45mn, de façon à avoir une belle couleur.
18. Baisser la température entre 20 et 30°C (TH 5) au bout de 20mn.
19. 20mn plus tard, sortir la tourte et la laisser refroidir 10mn avant de la découper.
20. Accompagner les parts avec le surplus de la sauce, servi dans un bol bien réchauffé.
21. Accompagner chaque assiette d'une feuille de salade pour poser les parts.
22. Ce plat s'accompagne très bien de petits pois bien verts et bien fermes UK !

* * * 15 décembre 2018 * * *