



Recette de Benjamin Bruno
pour les Toquissimes

Feuilleté de bœuf confit, sauce bordelaise

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 3 carottes
- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 1 pâte feuilletée
- 500g de bœuf bourguignon
- 50g de sucre en poudre
- 10cl de vinaigre balsamique
- 20g de beurre manié
- 20cl de porto
- 1l de vin rouge
- 5cl d'huile d'olive
- sel, poivre

Pour le beurre manié :

Ramollir le beurre et le placer dans un bol. Malaxer le beurre puis ajouter 20g de farine en une seule fois. Malaxer le beurre et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Le beurre manié sert ici à lier la sauce.

Découper grossièrement le bœuf bourguignon et le faire colorer dans une cocotte (ou wok) chaude avec un filet d'huile, environ 1 minute de chaque côté.

Après coloration, retirer la viande.

Emincer et faire suer les carottes, oignons et céleri à l'huile d'olive.

Remettre la viande, sucrer, déglacer avec le vinaigre balsamique et incorporer le vin rouge.

Cuire à feux doux pendant 3h.

Ajouter le porto, puis lier avec le beurre manié. Saler et poivrer.

Séparer la garniture (viande et les légumes) de la sauce en la filtrant.

Hacher finement cette garniture et la disposer sur la pâte feuilletée de manière à pouvoir faire 4 tourtes.

Faire cuire au four à 200° pendant 8 minutes.

Bon appétit !



En partenariat avec

www.larecettemagique.com