

Natrel®

Tourte au bœuf et aux champignons

Protégez-vous du froid en vous réchauffant avec ce pâté au bifteck et aux champignons généreux et réconfortant. Des lanières de bœuf tendre et des champignons frais sont soigneusement enveloppés dans une croûte dorée pour faire de ce pâté un classique instantané. L'ingrédient clé est le beurre Natrel non salé mélangé avec le bœuf et la croûte du pâté, de sorte qu'il ajoute une légère nuance crémeuse s'alliant naturellement à la saveur réconfortante du plat. Bon appétit !



SERT
4 À 6



PRÉPARATION
15MIN.



CUISSON
60MIN.

Ingrédients

2,2 lb. de contrefilets boston, parés, à température ambiante et coupés en cubes de 1 pouce
2 c. à thé de sel
2 c. à thé de poivre moulu
2 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à soupe de beurre Natrel non salé
1 oignon moyen, haché finement
1 branche de céleri, hachée finement
2 carottes, coupées en morceaux de ½ pouce
1 poivron rouge, coupé en morceaux de ½ pouce
2 gousses d'ail, émincées
? tasse de farine tout usage
1¼ tasses de stout (bière foncée)
2 tasses de bouillon de bœuf
3 branches de thym
½ lb. de bacon, coupé en lanière
½ lb. de champignons, coupés en quartiers

Ingrédients de la pâte à tarte

2½ tasses de farine
1 c. à thé de sel
1 tasse de beurre Natrel Salé, coupé en cubes et réfrigéré
6-8 c. à soupe d'eau glacée
1 c. à soupe de farine tout usage (pour fariner le plan de travail)
1 œuf, battu (pour la dorure)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Saler et poivrer généreusement les cubes de bœuf. Dans une casserole allant au four, à feu moyen-élevé, chauffer l'huile végétale et y dorer les cubes. Réserver. Pour de meilleurs résultats, procéder en multiples étapes pour ne pas surcharger la casserole.
3. Dans la même casserole, faire suer l'oignon et le céleri dans le beurre à feu moyen pendant environ 5 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

- Ajouter les carottes et le poivron et faire sauter jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Incorporer la farine et remuer environ 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tous les légumes soient cuits.
4. Déglacer avec la stout et le bouillon de bœuf en prenant soin de gratter le fond du plat. Ajouter le thym et laisser mijoter en remuant occasionnellement. Remettre le bœuf dans la casserole.
 5. Couvrir et laisser braiser au four durant 1 ½ à 2 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
 6. Entre-temps, dans une poêle, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réserver. Égoutter l'excès de gras. Dans la même poêle, faire brunir les champignons. Réserver.
 7. Lorsque la préparation au bœuf est prête, la retirer du four et y ajouter le bacon et les champignons. Laisser refroidir complètement. (Idéalement, ceci aurait été fait la veille.)
 8. Au moment de préparer la tourte, lorsque la pâte est prête à être abaissée, préchauffer le four à 350 °F.
 9. Graisser une assiette à tarte de 9 pouces.
 10. Sur un plan de travail fariné, abaisser l'un des disques de pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 1/8 pouce. Tapisser l'assiette à tarte avec la pâte et ajouter la préparation au bœuf en la disposant à la cuiller. Repliez l'excédent de pâte sur le dessus en laissant une ouverture au centre. Badigeonner la pâte avec la dorure.
 11. Cuire environ 45 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser reposer une dizaine de minutes avant de servir.

Préparation Pâte à tarte

1. Dans le robot culinaire, combiner la farine et le sel. Ajouter le beurre, quelques cubes à la fois, et actionner l'appareil jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure.
2. Ajouter l'eau froide, 2 c. à soupe à la fois, en donnant 3 impulsions rapides après chaque ajout jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se tenir (elle devrait se garder sa forme dans votre main quand vous la serrez, sans pour autant être collante).
3. Déposer la pâte sur une surface en bois farinée, la façonner en une boule puis la diviser en deux. Façonner chaque moitié de manière à former un disque et les couvrir fermement d'une pellicule plastique. Mettre au réfrigérateur au moins 30 minutes.
4. Sortir la pâte au moins 5 minutes avant de l'abaisser.