



Haricots verts • Carottes en rondelles • Petits pois • Flageolets • Jardinière de trois légumes • Tomates



Tourte de jardinière de légumes au bœuf



Pour 8 tourtes individuelles
Préparation : 40 minutes • Cuisson : 1 H

Ingrédients :

- 1 boîte de jardinière de légumes d'aucy bio
- 500 g de bœuf découpé en petits dés (de la tranche à fondue, par exemple)
- 7,5 cl de vin rouge
- 1 cuillerée à soupe de Maïzena
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate
- 20 g de beurre
- 20 cl de bouillon de bœuf bio
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons finement émincés
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 2 grains de baies de genièvre
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre
- 1 pâte Brisée de 750 g
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

Egouttez la jardinière de légumes. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre puis faites-y suer les oignons, l'ail, les baies de genièvre et la feuille de laurier. Mélangez les morceaux de viande avec la Maïzena. Salez et poivrez. Ajoutez-les aux oignons avec le concentré de tomate, le vin et le bouillon ; mélangez. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 40 minutes. Hors du feu, ôtez la feuille de laurier et les baies de genièvre puis ajoutez la jardinière de légumes. Mélangez délicatement. Préchauffez votre four à 190°. Sur votre plan de travail, coupez la pâte en 2 pour obtenir un pâton de 450 g et un autre de 300 g. Etalez le premier entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Otez la feuille du dessus et découpez 8 cercles de 14 cm. Etalez le deuxième pâton de la même manière et découpez 8 cercles de 11 cm. Chemisez les moules avec les cercles de pâte de 14 cm. Remplissez-les de la préparation de jardinière de légumes au bœuf puis recouvrez des cercles de 11 cm. Scellez les bords. Diluez le jaune d'œuf dans une cuillerée à soupe d'eau puis à l'aide d'un pinceau, dorez les tourtes. Faites cuire au four pendant 20 minutes. Dégustez bien chaud avec une salade verte.

Conseil gourmand :

pour réaliser votre pâte Brisée tamisez 500 g de farine dans un saladier avec une bonne pincée de sel, incorporez 250 g de beurre en petits morceaux puis travaillez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux, versez 8 cuillerées à soupe d'eau très froide puis amalgamez les ingrédients jusqu'à former une boule de pâte. Aplatissez-la légèrement et emballez-la dans un film alimentaire. Placez la pâte au réfrigérateur au moins 1 heure avant de l'utiliser.

Florence Edelmann, 2012

