



Cornish pasties

Crédit photo et recette : Mike English - www.cuisineaz.com/



Cornish pasties (chaussons irlandais à la viande et légumes)

6 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 55 min

-
- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| • Pâte(s) brisée(s) : 300 g | • Oignon(s) : 2 |
| • Lardons fumés : 100 g | • Bouillon de bœuf : 25 cl |
| • Bavette : 200 g | • Sauce Worcestershire |
| • Navet(s) : 3 | • Œuf(s) : 1 |
| • Poireau(x) : 1 | • Sel poivre |
| • Pomme(s) de terre : 2 | |
-

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Pelez les navets et les pommes de terre, puis coupez-les en petits cubes.
- 3 Nettoyez le poireau et émincez-le.
- 4 Faites cuire l'ensemble dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- 5 Faites dorer les lardons dans une poêle à sec à feu vif. Retirez-les en laissant le gras.
- 6 Déposez les oignons dans la poêle et laissez-les colorer quelques instants. Ajoutez la viande et saisissez-la à feu vif 2 à 3 minutes en remuant. Ajoutez les légumes bien égouttés, le bouillon de boeuf, la sauce Worcestershire, du sel et du poivre, puis faites réduire l'ensemble jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un peu de jus.
- 7 Étalez la pâte brisée et découpez 6 cercles de 18 cm de diamètre. Répartissez la garniture au centre des cercles puis refermez les chaussons en deux. Roulez les bords sur eux-mêmes puis faites une entaille au couteau sur le haut des chaussons pour laisser sortir la vapeur. Badigeonnez-les d'un peu d'oeuf battu.
- 8 Déposez les chaussons sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 20 minutes puis baissez le four à 120°C et continuez la cuisson 20 minutes.
- 9 Laissez tiédir sur une grille à la sortie du four.