



Tourte bœuf et champignons à la Licorne Black

Informations

Personnes : **4 personnes**

Cuisson : **1 heure 20**

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de bœuf à braiser
- 2 échalotes
- 400 g de champignons de Paris
- 1 carotte
- 2 c. à soupe rases de farine
- 33 cl de Licorne Black
- 20 cl de bouillon de bœuf
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- Huile d'olive
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf mélangé pour la dorure
- sel et poivre

Préparation

Etapes de préparation

1. Coupez le bœuf en gros cubes, ciselez finement les échalotes, coupez les carottes en rondelles et les champignons en tranches.
2. Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte à fond épais et faites revenir la viande à feu vif. Salez et saupoudrez de la farine, mélangez bien et laissez dorer quelques minutes. Retirez la viande et réservez.
3. Remettez une cuillère à soupe d'huile dans la cocotte et ajoutez les échalotes et la carotte. Mélangez bien puis ajoutez les champignons, le thym, le laurier, la sauce Worcestershire et le concentré de tomate. Ajoutez le bouillon et grattez bien le fond de la cocotte avec une cuillère en bois pour décoller les sucs.
4. Remettez la viande dans la cocotte et ajoutez la bière. Salez, mélangez et couvrez. Laissez mijoter environ 1 heure à feu doux en remuant de temps en temps.
5. Terminez les dernières 15 minutes de cuisson à découvert pour faire réduire un peu la sauce, puis laissez refroidir complètement.
6. A l'aide d'une écumoire, déposez la viande et les légumes dans un plat creux puis ajouter la moitié de la sauce. Couvrez avec la pâte feuilletée et dorez à l'œuf. Enfournez pendant 20 minutes à 180°C puis servez avec une purée de pomme de terre maison ou une salade verte.

[Recette de Cuisine Addict](#)