

# Chaussons bœuf aux légumes

pour 12 personnes



## ➤ Pâte feuilletée

### Beurre manié :

Beurre de tourage

430 g

Farine tradition

170 g

### Détrempe :

Farine T45

405 g

Sel fin

10 g

Eau

190 ml

Vinaigre blanc

5 ml

### Dorure :

Œufs

2

Eau

5 ml

- Réalisation du beurre manié : au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre de tourage et la farine, réserver.
- Réalisation de la détrempe : mélanger tous les ingrédients au batteur avec le crochet, sans donner de force.
- Enfermer le beurre manié dans la détrempe, puis réserver 24h au frigo.
- Procéder au tourage du feuilletage puis le stocker au frigo à nouveau 24h.
- Abaisser le feuilletage à 3mm, puis détailler des ovales de 16cm x 9cm pour les chaussons.
- En parallèle du repos du feuilletage au frigo, réaliser la garniture.
- Réalisation de la dorure : mélanger les œufs et l'eau

➤ **Bœuf aux légumes**

**Garniture:**

<b>Champignons bruns</b>	<b>150 g</b>
<b>Pleurotes</b>	<b>100 g</b>
<b>Petits pois</b>	<b>150 g</b>
<b>Filet de bœuf</b>	<b>500 g</b>
<b>Oignons</b>	<b>4</b>
<b>Gousses d'ail</b>	<b>2</b>
<b>Maïzena</b>	<b>20 g</b>
<b>Vinaigre balsamique</b>	<b>20 g</b>
<b>Huile de sésame</b>	<b>15 g</b>
<b>Sauce soja salée</b>	<b>40 g</b>
<b>Gingembre moulu</b>	<b>3 g</b>
<b>Huile de tournesol</b>	<b>25 g</b>
<b>Sel</b>	<b>3 g</b>
<b>Poivre</b>	<b>1 g</b>

## **Chaussons bœuf aux légumes**

**pour 12 personnes**



- Laver tous les champignons puis les tailler grossièrement.
  - Les poêler avec un filet d'huile.
  - Cuire les petits pois dans une eau bouillante salée et stopper ensuite la cuisson dans une glaçante (saladier rempli d'eau froide et de glaçons).
  - Emincer la viande ainsi que les oignons. Les cuire dans une sauteuse avec un filet d'huile.
  - Ajouter l'ail préalablement râpée à la microplane.
  - Une fois la viande cuite ajouter le vinaigre, l'huile de sésame, la sauce soja, le gingembre moulu, le sel et le poivre.
  - Laisser mijoter puis ajouter la Maïzena afin d'épaissir la sauce.
  - Réunir le bœuf, les champignons et les petits pois.
  - Refroidir la préparation en cellule.
- 
- Reprendre la pâte feuilletée et appliquer un peu d'eau sur la partie basse.
  - Garnir les ovales de pâte feuilletée d'une bonne cuillère à soupe de bœuf aux légumes. Refermer le chausson en collant les deux extrémités.
  - Dorer une première fois le chausson et le placer au frigo.
  - Reprendre les chaussons et les dorer une seconde fois puis scarifier le dessus avec le motif souhaité.
  - Enfourner les chaussons à 180°C pendant 25 minutes.
  - Servir avec le reste de jus du bœuf accompagné d'une salade verte.