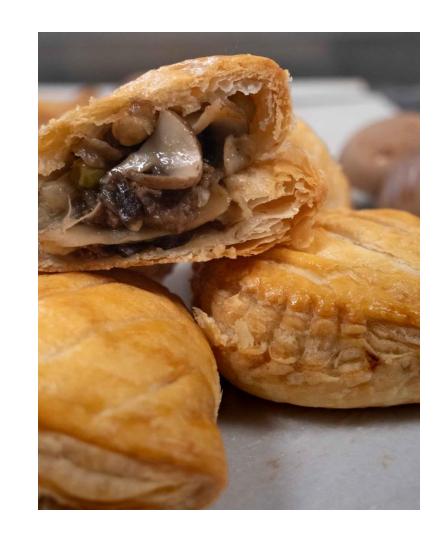


Chaussons bœuf aux légumes

pour 12 personnes



Pâte feuilletée

	- <i>-</i>	
HALIERA	mania	
Beurre	IIIaiiie	_

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 munis 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



Chaussons bœuf aux légumes

pour 12 personnes

Bœuf aux légumes

Garniture: Champignons bruns Pleurotes Petits pois Filet de bœuf	150 g 100 g 150 g 500 g
Oignons	300 g
4	
Gousses d'ail	2
Maïzena	20 g
Vinaigre balsamique	20 g
Huile de sésame	15 g
Sauce soja salée	40 g
Gingembre moulu	3 g
Huile de tournesol	25 g
Sel	3 g
Poivre	1 g

- 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.
- 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.

