

CHAUSSONS FEUILLETES A L'EFFILOCHADE DE BOEUF AUX EPICES



Ingrédients pour 10pers :

1 kg de boeuf à Bourguignon assez gras (la
joue et la queue de boeuf sont une très
bonne alternative)

2 carottes

3 échalottes

1 gousse d'ail

1 orange non traitée

1 bouteille de vin rouge type Côtes-du-Rhô-
ne Une cuillère à soupe de cassonade

2 clous de girofle, une feuille de laurier 1
pincée de cannelle en poudre

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique 5
pâtes feuilletées du commerce ou maison si
vous êtes motivé(e) !

Le matin pour le soir ou la veille :

Faire colorer les morceaux de Bourguignon
en petites quantités dans une cocotte en
fonte en utilisant un mélange huile d'olive/
beurre. Réserver. Éplucher et couper gros-
sièrement les carottes et les échalotes,
écraser la gousse d'ail. Faire revenir les
légumes dans la cocotte (après la viande),
avec les clous de girofle et le laurier.

CHAUSSENS FEUILLETES A L'EFFILOCHADE DE BOEUF AUX EPICES (SUITE 1)



Faire suer une dizaine de minutes sans trop remuer jusqu'à avoir une belle coloration, voir une légère caramélisation sans vraiment brûler cependant. Cette étape est importante, elle donne une bonne partie du goût au plat. Ajouter la cassonade et mélanger. Déglacer rapidement les légumes rôtis au balsamique et remuer énergiquement en frottant légèrement le fond de la cocotte avec une cuillère en bois. Dès que le balsamique a réduit (2 minutes max.), déposer les morceaux de boeuf et le jus qu'ils ont pu rendre, vider la bouteille de vin rouge. Ajouter le jus et le zeste de l'orange, la pincée de cannelle et couvrez. Cuire à feu doux la viande jusqu'à ce qu'elle se défasse quand on presse dessus avec une fourchette (de 2 à 3 heures). Rectifier l'assaisonnement.

CHAUSSONS FEUILLETES A L'EFFILOCHADE DE BOEUF AUX EPICES (SUITE 2)



Lorsque la viande à complètement refroidie, après un passage au frigo, enlever l'excès de sauce et la réserver pour une autre recette (avec des tagliatelles c'est délicieux). Effilocher la viande de boeuf à la fourchette et écraser grossièrement les carottes. Découper des cercles de 12 cm de diamètre (un gros verre peut vous aider), garnir de viande puis refermer comme une raviole en soudant les bords. Attention à ne pas trop les garnir bande de gourmands ! Décorer les bords des chaussons avec le dos d'une fourchette.

Enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes, afin que les chaussons soient bien dorés ! Servir aussitôt avec une salade de type scarole, frisée ou reine des glaces.