



Plats d'accompagnement

Carbonnades de boeuf aux champignons et pâte feuilletée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

750 grammes de carbonnades de boeuf
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 oignon (en anneaux)
3 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
1 paquet Verstegen Stoofvleeskruiden
2 cuillères à soupe de sauce Worcester
1 cuillère à soupe de purée de tomate
4 décilitres de bouillon de boeuf (chaud)
200 grammes de champignons (en deux)
brin thym (quelques)
1 œuf (battu)

Méthode de préparation

Réchauffez 2 cs de beurre dans une casserole à fond épais pouvant aller au four. Rôtissez-y la viande et les oignons quelques minutes. Veillez à ce la viande soit bien saisie tout autour. Mélangez-y la farine et les épices pour carbonnades et laissez la viande cuire encore 1 petite minute. Mélangez la purée de tomate et la sauce Worcester à la viande. Ajoutez les petites branches de thym et versez le bouillon sur le tout. Portez à ébullition et mettez une heure et demie au four à 170°.

Beurrez les petits plats à four d'un diamètre de $\pm$ 10 cm. Coupez ronds égaux dans la pâte feuilletée. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson, badigeonnez-les avec l'œuf battu et piquez-les quelques fois avec un couteau.

Ajoutez les champignons à la viande et répartissez le mélange dans les petits plats. Placez-les dans un four porté entretemps à 220° et enfournez par-dessus la plaque avec la pâte feuilletée. Retirez le tout du four après 15 minutes et déposez les 'petits chapeaux' sur le dessus.

Ustensiles de cuisine

Four

