

Tenderflake



PÂTÉ AU BŒUF TENDERFLAKE

INGRÉDIENTS:

¼ tasse (60mL) de farine

Sel et poivre

2 lb (1kg) de Bœuf à ragoût

1 c. à soupe (15mL) d'huile végétale

4 carottes, coupées en dés

3 pommes de terre, coupées en dés

2 gousses d'ail, émincées

1 tasse (250mL) de champignons, coupés en quartiers

1 boîte (10oz/284mL) de bouillon de Bœuf

¼ tasse (60mL) de vin rouge

1 feuille de laurier

2 brins de thym frais

1 croûte à tarte profonde congelée Tenderflake^{MD}, décongelée

1 œuf, légèrement battu

Un ragoût de Bœuf copieux cuit à feu lent dans une pâte feuilletée. Un aliment réconfortant classique à son meilleur.

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 300 °F (150 °C).

COMBINER la farine, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajouter le Bœuf à ragoût et bien enduire du mélange. Chauffer l'huile dans un faitout, à feu moyen-vif. Ajouter le Bœuf et brunir de tous les côtés. Retirer le Bœuf du faitout et mettre de côté.

AJOUTER au faitout les carottes, les pommes de terre, l'ail et les champignons et cuire pendant 4 à 5 minutes, en remuant souvent. Rajouter le Bœuf et ajouter le bouillon, le vin, la feuille de laurier et le thym. Au besoin, ajouter de l'eau pour recouvrir presque toute la viande et les légumes. Porter à ébullition. Couvrir et mettre au four préchauffé pendant 2 ½ à 3 heures ou jusqu'à ce que le Bœuf soit tendre. Retirer du four.

ÉLEVER la température du four à 350 °F (180 °C).

VAPORISER une casserole de 8 tasses (2 L) d'aérosol de cuisson antiadhésif. Remplir du ragoût de Bœuf. Retirer la croûte à tarte de l'assiette d'aluminium et placer délicatement sur le ragoût de Bœuf, en pinçant le bord autour de toute la casserole. Découper 3 petites entailles dans la croûte pour permettre à la vapeur de s'échapper. Badigeonner la croûte de l'œuf et cuire au four préchauffé jusqu'à ce qu'elle soit brun doré, environ 20 à 25 minutes.

Temps de préparation: 20 minutes

Cuisson: 205 minutes

Durée totale: 225 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.