

TOURTE BOURGUIGNONNE à ma façon

Préchauffez votre four th 220°C.

Étalez une pâte feuilletée et déposez la dans une tourtière. Parsemez le fond d'un peu de chapelure.

Coupez la viande en petits morceaux et mélangez-la avec votre sauce. Déposez votre viande sur la pâte.

Étalez votre 2ème pâte feuilletée et sur le bord qui sera en contact avec la pâte du dessous, passez un oeuf battu au pinceau.

Déposez votre cercle de pâte feuilletée sur la viande, en pressant un peu les bords pour les souder entre elles, puis faites un quadrillage au couteau, et une petite cheminée en alu au milieu.

Passez de l'oeuf battu au pinceau sur votre tourte avant de l'enfourner pendant 35 à 40 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à déguster votre délicieuse tourte bourguignonne accompagnée d'une petite salade.