

Cornish pasties



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
41496	Egrené de boeuf haché VBF 15% MG 1 kg	1 Kilo
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	300 Gramme
244540	Navets en dés CE2 2,5 kg Bon-et-Engagé	300 Gramme
207653	Oeuf entier liquide ODF 2 kg Cocotine	70 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	150 Gramme
	Huile de tournesol	6 Centilitre
	Sel et poivre	PM
	Farine	700 Gramme
	Sel	10 Gramme
	Eau	30 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Préparation de la pâte brisée : mélanger la farine, le beurre, le sel et l'eau. Laisser reposer pendant 1 heure en chambre froide positive
- 2 Étaler la pâte brisée pour obtenir 20 disques d'environ 45 g
- 3 Mettre la viande hachée sur une plaque à pâtisserie : cuisson au four à 250°C jusqu'à petite coloration
- 4 Cuire les poireaux en sauteuse avec du beurre et de l'huile. Après petite coloration, ajouter les navets
- 5 Ajouter la viande hachée après cuisson. Rectifier l'assaisonnement
- 6 Farcir les disques de pâte. Puis les fermer en soudant 2 disques pour former un chausson
- 7 Appliquer de l'œuf sur les chaussons pour la dorure

Cornish pasties

8 Cuire au four à 185°C jusqu'à coloration

Astuce du chef

Après avoir appliqué la dorure, mettre un coup de fourchette sur le dessus pour apporter une petite décoration avant la mise au four.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid