

## Guinness pie



Préparation : 30 mn

Cuisson : au moins 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de paleron coupé en cubes

1 oignon

1 branche de céleri

1 carotte

300 g de champignons de paris

1 gousse d'ail

1 brin de thym

1 feuille de laurier

1 c à c bombée de farine

3 c à s d'huile

25 cl de Guinness ( bière brune )

1/2 bouquet de persil plat

1 jaune d'œuf

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre

Sel et poivre du moulin

Éplucher et émincer l'oignon, la branche de céleri et la carotte. Couper les champignons nettoyés en quartiers. Faire revenir les cubes de viande dans une cocotte avec l'huile et assaisonner. Lorsque les morceaux sont dorés, ajouter l'oignon, le céleri, la carotte, la gousse d'ail écrasée avec le plat d'un couteau, le thym et la feuille de laurier et les champignons. Ajouter la farine, mélanger et verser 25 cl de Guinness. Porter à ébullition puis faire mijoter 1 h 30 à couvert. Ajouter un peu d'eau si nécessaire en court de cuisson. Enfin de cuisson la viande doit être tendre et la sauce épaissie autrement prolonger la cuisson le temps nécessaire. Ajouter le persil ciselé et transvaser le tout dans un plat à gratin ou plat à pie. Badigeonner les bords du plat avec le jaune d'œuf et dérouler la pâte feuilletée sur le plat en appuyant bien sur les bords pour la faire adhérer. Dorer avec le reste de jaune d'œuf et décorer le tout avec des chutes de pâtes. Cuire 25 mn environ dans le four préchauffé à 200° ( adapter suivant le four ) jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>