

TOURTE A L'AGNEAU ET A LA GUINNESS

Recette Anglaise



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 3 c.s. d'huile d'olive - 800 g d'agneau - coupé en dés de 1 cm - 1 oignon, coupé en 4 - 3 gousses d'ail dégermées - 1 c.s. de romarin en poudre - 130 ml de Guinness® - 130 ml de bouillon de boeuf - 1 pâte feuilletée (voir recette) - 1 oeuf battu - sel et poivre - Maïzena®

1. Mettez 1 c.s. d'huile d'olive et la moitié de l'agneau dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 5 minutes / vitesse 1A / 120°C. Réservez dans un bol et répétez l'opération avec le reste de la viande.

2. Mettez l'oignon, l'ail et le romarin dans la cuve. Lancez le programme EXPERT, 10 secondes / vitesse 13. Rabattez avec la spatule si besoin.

3. Versez les 2 c.s d'huile restante dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 5 minutes / vitesse 1A / 110 °C. Ajoutez la viande, la bière et le bouillon de boeuf. Relancez le programme EXPERT, 1 heure / vitesse 1A / 105 °C. A la fin de la cuisson, la viande doit être tendre et le jus plus épais. Au bout de 30 minutes environ, diluez un peu de Maïzena® dans de l'eau froide et ajoutez par l'ouverture.

4. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 7). Répartissez la viande dans 4 ramequins. Découpez 4 ronds de pâte d'un diamètre supérieur aux ramequins. Puis recouvrez chaque ramequin avec un rond de pâte. Appuyez doucement sur les bords pour les coller. Badigeonnez la pâte d'oeuf battu. A l'aide d'un pic à brochette, faites un petit trou au centre de la pâte pour laisser échapper la vapeur.

5. Disposez les ramequins sur une plaque de cuisson et enfournez-les pour 25 minutes. La pâte doit être

bien dorée et légèrement gonflée.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version UK