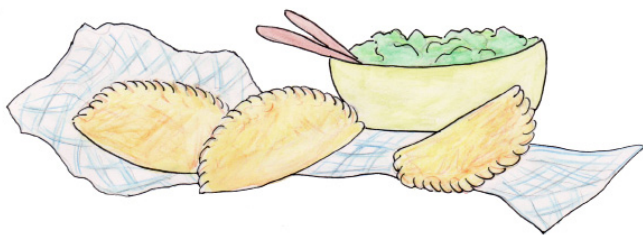


CORNISH PASTIES



Ingrédients (pour 8 pasties)

- 310g de farine
- 125g de beurre très froid
- 165g de steak
- 1 patate
- 1 petit oignon
- 1 demi rutabaga*
- 2 cuillères à soupe de Worcester sauce
- 3 cuillères à soupe de bouillon de boeuf
- 1 oeuf, légèrement battu
- sel et poivre

1 Commencer par faire la pâte brisée. Mettre la farine dans un bol. Ajouter une pincée de sel et le beurre coupé en petits morceaux. Travailler du bout des doigts. Ajouter une ou deux cuillères à café d'eau et malaxer jusqu'à obtenir une boule de pâte. Couvrir d'un torchon et mettre au frigo pour au moins 20 minutes (la pâte brisée se travaille beaucoup plus facilement lorsqu'elle est bien froide).

2 Pendant ce temps, préchauffer votre four à 210°C/415°F/ gaz 6-7. Couper la patate, l'oignon, le rutabaga et le steak en petits dés et placer dans un grand bol. Mélanger avec la Worcester sauce et le bouillon. Bien saler et poivrer.

3 Sortir la pâte du frigo et diviser en six portions. Étaler chaque portion jusqu'à ce qu'elle fasse 3mm d'épaisseur environ, puis utiliser une assiette ou un bol de 16cm de diamètre pour découper un cercle de pâte. Une fois les six cercles découpés, former deux autres portions avec les restes de pâte et découper deux autres cercles.

4 Déposer ensuite 4-5 cuillères à soupe de mélange de viande et légumes sur un cercle. Badigeonner un peu d'oeuf battu sur les bords, replier et pincer en faisant bien attention de ne pas laisser de trous. Faire de même pour chaque portion.

5 Placer les pasties sur une plaque couverte de papier cuisson. Badigeonner avec le reste de l'oeuf battu, et cuire pendant 15 minutes. Réduire la température à 180°C/350°F/ gaz 4 et cuire pendant encore 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les Cornish pasties soient bien dorées.

6 Servir chaud avec une belle salade verte.

** Vous pouvez utiliser l'autre moitié du rutabaga pour faire une délicieuse purée. Il suffit de le bouillir avec quelques patates et passer le tout au mixer.*

