

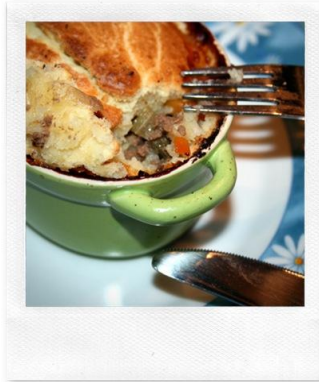


Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Gâteau de viande écossaise



Ingrédients :

- 400 g de steak haché
- 2 oignons
- QS d'huile d'olive
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 200 ml de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 150 de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 200 ml de crème fraîche fluide
- 20 g de beurre ramolli
- se et poivre du moulin



Faire revenir après avoir émincé l'oignon ou coupé à l'Alligator (ci dessous).

Procéder de même pour la carotte et le céleri et ajouter aux oignons. Ajouter la viande hachée, quand elle blanchit, verser le bouillon et la sauce Worcestershire. Saler (modérément: bouillon et sauce déjà salé) et poivrer. Laisser mijoter doucement à couvert pendant 15 min. Préchauffer Pendant ce temps, préparer la pâte qui servira de couvercle au cocotte.



Mélanger les poudres (farine, levure, sel et poivre). Ajouter la crème et l'œuf battu ensemble. On obtient une pâte assez élastique. Remplir votre poche à douille et garnir chaque cocotte en veillant à bien recouvrir la viande que vous aurez répartie avant au fond de ces dernières.

Mettre au four pendant 30 à 35 min, le chapeau doit colorer. Laisser reposer 5 min en fin de cuisson avant de déguster accompagné d'une salade verte ou autre légume vert.

