



Bœuf

Croustade de clermont de l'hérault



2h45

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h35

CUISSON

10 min

REPOS

691

CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Disposer les cèpes séchés dans un bol, les couvrir d'eau tiède et les laisser reposer pendant 30 minutes pour les réhydrater.
- 2 Couper les olives en deux et les réserver dans un autre bol.
- 3 Laver le céleri, le couper en tronçons avec un couteau éminceur, les réserver dans un saladier.
- 4 Laver les carottes et les éplucher avec un économiseur.
- 5 A l'aide d'un couteau d'office, couper les carottes en bâtonnets et les réserver avec le céleri.
- 6 Bien égoutter les cèpes dans une passoire, les presser dans les deux mains pour les essorer et les mettre dans le saladier avec les autres légumes.
- 7 Verser l'huile dans un faitout, la faire chauffer puis faire revenir tous les légumes pendant 1 minute en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- 8 Saler, ajouter le concentré de tomates et l'eau.
- 9 Baisser le feu et laisser mijoter les légumes pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 10 Une fois les légumes cuits, ôter le faitout du feu et le

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le ragoût de légumes

250 g **Carotte(s)**
250 g **Céleri-Branche**
125 g **Olives vertes**
50 g **Cèpe(s) séché(s)**
0.5 c. à soupe **Concentré de tomate**
0.5 verre(s) **Eau**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour les boulettes de viande

250 g **Boeuf haché**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
28 g **Mie de pain fraîche**
10 cl **Lait entier**
1 tige(s) **Persil plat**
3 c. à soupe **Farine**
0.5 verre(s) **Eau**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

couvrir avec un couvercle.

Ingrédients pour la croustade

2 Pâte(s) feuilletée(s)

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

Étape 2

Préparation des boulettes

- 1 Disposer la mie de pain dans un bol, la couvrir de lait et la laisser reposer pendant 30 minutes pour bien l'imbiber.
- 2 Disposer la viande hachée dans un saladier, ajouter du sel et du poivre.
- 3 Égoutter la mie de pain, l'essorer avec les mains et l'ajouter à la viande hachée.
- 4 Dans un bol, battre légèrement l'œuf avec une fourchette puis le verser sur la viande.
- 5 Ciseler finement les feuilles de persil avec un couteau éminceur, les ajouter à la viande.
- 6 Mélanger le tout avec les mains pour amalgamer tous les ingrédients.
- 7 Former ensuite des boulettes de la taille d'une noix et les déposer sur une assiette plate.
- 8 Disposer la farine dans une assiette creuse.
- 9 Rouler chaque boulette dans la farine en veillant à bien les enrober de tous les côtés, puis les réserver dans une assiette.
- 10 Verser l'huile dans une poêle anti-adhésive et faire chauffer.
- 11 Verser les boulettes de viande, les faire revenir de tous les côtés en les retournant à l'aide d'une pince de cuisine.
- 12 Saler, ajouter l'eau, couvrir la poêle avec un couvercle et laisser cuire les boulettes pendant 20 minutes.
- 13 Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ôter le couvercle pour faire évaporer toute l'eau et faire rissoler les boulettes.
- 14 Une fois cuites, les laisser tiédir puis les verser dans le ragoût de légumes, mélanger.

Étape 3

Préparation et cuisson de la croustade

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler un disque de pâte dans un moule à manqué avec son papier sulfurisé en-dessous.
- 3 Piquer le fond de la pâte avec une fourchette sur plusieurs endroits.
- 4 Disposer les boulettes sur le fond de la pâte puis verser le ragoût de légumes.
- 5 Couvrir la farce avec un autre disque de pâte.
- 6 Appuyer délicatement avec la pointe des doigts sur les bords du disque de pâte de couverture pour le souder au disque de pâte du fond.
- 7 Rouler sur elle-même la pâte de couverture qui dépasse pour former un joli rebord.

A l'aide d'un couteau d'office, réaliser une incision en

- 8 croix au centre de la croustade.
- 9 Enrouler un morceau de papier aluminium autour du manche d'une cuillère en bois pour obtenir un petit tube.
- 10 Placer le tube de papier aluminium dans la cheminée faite au milieu de la pâte, l'enfoncer délicatement jusqu'au fond sans percer la pâte du fond.
- 11 Casser l'œuf dans un bol et verser un peu d'eau. Le battre légèrement avec une fourchette.
- 12 A l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement la surface de la croustade avec l'œuf battu.
- 13 Enfourner et faire cuire la croustade pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- 14 Une fois cuite, ôter le moule du four et laisser tiédir la croustade sur une grille.

Étape 4

Dressage

- 1 Une fois tiède, dresser la croustade sur un grand plat rond et enlever la cheminée en aluminium.
- 2 Servir la croustade entière et la déguster tiède.