

Que faire des restes d'un boeuf bourguignon ? Une tourte !

Pour 4-6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées HERTA prêtes à dérouler
- le reste de boeuf bourguignon (s'il reste beaucoup de sauce, l'égoutter)
- 1 jaune d'oeuf
- un peu de beurre

©recettesdusudfaciles.com



Préchauffez le four 10 min à 200°C.

Déposez la première pâte dans un moule à tarte beurré, piquez-la à la fourchette. Remplissez avec le boeuf bourguignon froid. Recouvrez de la deuxième pâte et soudez les bords. Badigeonnez au pinceau du jaune d'oeuf (pour que ça dore) et faites des incisions avec le dos d'un couteau pour décorer.

Laissez cuire 25 min environ.



Merci pour votre visite

N'hésitez pas à laisser un commentaire ou bien de la partager sur facebook ou twitter !

PARTAGER CET ARTICLE

Partager

0

J'aime

0

Tweet

Repost

0



Vous aimerez aussi :



Quiche sans pâte au thon et au surimi