***Pie de ragout de bœuf aux épices et à la bière***

**Pour 4 personnes**

1kg de viande à bourguignon coupée en gros morceaux

1 cuil à soupe de farine

500ml de bière brune

1 oignon rouge

1 grosse carotte

1 fenouil

100g de mélange de champignons forestiers surgelés

1 bouquet garnis

1 cuil à café bombée de mélange d'épice pour pain d'épice

1 bâton ce cannelle

sel, poivre

huile d'olive

1 rectangle de pâte feuilletée

1 œuf battu

La veille: Préchauffez le four à 200°C.

Faites décongeler les champignons.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte.

Salez et poivrez les morceaux de viande puis faites-les revenir dans la cocotte.

Epluchez et lavez les légumes (carotte, oignon et fenouil) puis coupez-les en petit morceaux.

Retirez les morceaux de viande de la cocotte et remplacez-les par les légumes et les champignons, ajoutez un filet d'huile d'olive et faites-les suer pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

Remettez les morceaux de bœuf dans la cocotte, mélangez, ajoutez le bouquet garni, la farine, le mélange d'épice en poudre, le bâton de cannelle et enfin la bière. Portez à ébullition, écumez, couvrez et enfournez à 200°C pour 2h00 de cuisson, la viande doit être tendre.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin et laissez refroidir avant de réservez au frais pendant au moins 24h (vous pouvez cuire la viande 2-3 jours avant de la déguster et passer à la dernière étape avant de passer à table).

Le jour J: Préchauffez le four à 200°C.

Découpez la pâte feuilletée en 4

Répartissez le ragout et sa sauce dans des cocottes individuelles ou dans un grand plat à gratin.

Badigeonnez du ou des contenant(s) avec 1 œuf battu et couvrez le(s) de pâte feuilletée.

Dorez la pâte avec l'œuf battu, dessinez un motif de grille sur la pâte feuilletée avec un couteau et enfournez à 200°C pendant 30 à 35 minutes en retournant le plat à mi-cuisson pour obtenir une coloration homogène de la pâte.