



Steak et kidney pie et caramel shortcakes

Steak et kidney pie (pour 6 personnes)

- 500gr de steak
- 500gr de rognons de veau
- 2 gousses d'ail émincées et pressées
- 2 oignons moyens hachés
- 3 échalotes émincées
- 30 g de beurre
- 1 càs de purée de tomate concentrée
- 1 càs de sucre roux
- 400 ml de bouillon de bœuf
- 400 ml de Gordon
- 50g de farine
- 1 càc de sel
- 1/2 càc de poivre noir du moulin
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 feuilles de laurier
- Sauce Worcestershire
- 2 càs de poivre vert, égoutté puis haché
- 2 branches de thym frais
- 2 branches de romarin frais
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 oeuf



- 1/ Dans un grand récipient, assaisonnez la farine avec le sel et le poivre fraîchement moulu. Roulez-y les morceaux de viande.
- 2/ Faites chauffer l'huile d'olive, faites-y revenir l'ail, les oignons et échalotes pendant 5 minutes. Réservez.
- 3/ Faites fondre le beurre et ajoutez l'huile d'olive restante dans la poêle. Faites-y cuire les viandes pendant quelques minutes jusqu'à coloration.
- 4/ Ajoutez les oignons, toute la viande et mélangez bien afin qu'il n'y ait plus de farine. Ajoutez le concentré de tomate et le sucre roux, mélangez. Ajoutez ensuite la Gordon, le bouillon de boeuf, les feuilles de laurier, la sauce Worcestershire, le poivre vert, le thym et le romarin frais.
- 5/ Portez à ébullition, puis faites cuire à couvert sur feu doux pendant 2h jusqu'à ce que la viande soit tendre et que la sauce soit épaisse.
- 6/ Retirez les herbes et rectifiez l'assaisonnement. Laissez refroidir complètement (important pour que la pâte feuilletée puisse cuire).
- 7/ Préchauffez le four à 200°C (th.7).
- 8/ Transférez la farce dans un plat à four profond (5-7cm)
- 9/ Coupez la pâte feuilletée à la taille de votre plat. Battez l'oeuf avec l'eau, badigeonnez-en les bords de la pièce de pâte feuilletée, retournez, puis recouvrez le « Steak'n Gordon stew ». A l'aide du dos d'une fourchette, appuyez sur les bords de manière à rentrer la pâte à l'intérieur du plat.
- 10/ Badigeonnez le « pie » avec l'oeuf battu restant. Avec la pointe d'un couteau, faites un trou au milieu de la pâte.
- 11/ Enfournez +/-30' jusqu'à ce que votre « pie » soit doré.
- 12/ Sortez le pie du four et dressez-le sur assiette

Caramel shortcakes

- Pour la couche de biscuit (le shortbread)
- 120g de beurre mou demi-sel
- 180g de farine
- 1/2 càc de bicarbonate
- 60g de sucre fin



Pour le toffee

- 120g de sucre
- 120g de beurre
- 1 boîte de lait concentré sucré de 370g
- 2 cuillères à soupe de Golden syrup (que l'on peut remplacer par du miel liquide ou du sirop d'érable)
- 200gr de chocolat noir

Préparation du biscuit

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Amalgamez le beurre mou, la farine et le sucre, pour obtenir une sorte de chapelure, et formez une boule.

3/ Garnissez-en un moule carré (+/- 30 cm) recouvert de papier sulfurisé. Il faut l'étaler directement dans le moule avec la paume de la main car elle ne s'étale pas au rouleau. Piquez avec une fourchette.

4/ Mettez à cuire à four chaud pendant 30 minutes environ. Surveillez tout de même la cuisson, il faut que le biscuit soit à peine doré.

5/ Laissez refroidir dans le moule car le biscuit est très friable lorsqu'il est chaud.

Préparation du toffee :

6/ Dans une casserole, mettez tous les ingrédients et remuez continuellement.

7/ Une fois à ébullition, baissez le feu et ne cessez pas de remuer.

8/ Une fois que le toffee se détache des parois, (7 à 10' environ), coupez le feu et nappez-en immédiatement la couche de biscuit refroidie dans le moule. Ne tardez pas, car il se fige très vite !

Préparation de la couche de chocolat :

9/ Faites fondre le chocolat au bain marie.

10/ Une fois le chocolat fluide, versez-le sur la couche de toffee, puis tapez le moule plusieurs fois sur le plan de travail pour lisser la couche de chocolat.

11/ Votre caramel shortcakes est terminé, il ne reste plus qu'à le laisser totalement refroidir.

12/ Coupez les shortcakes en morceaux et servez.