

TRESSE A LA VIANDE DE BŒUF SUR LIT DE FENOUIL A LA CREME

Pour 4 personnes (recette facile)

4 personnes (sans entrée) Tresses 12 personnes (après entrée) 36 p.

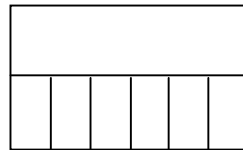
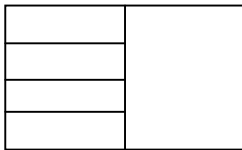
1	Paquet de pâte feuilletée abaissée format rectangulaire	2	3
500 gr.	Viande hachée de bœuf suisse	1 kg	3
2 tranches	Pain toast à émietter et mouiller à l'eau	3 tranches	9
2	Œufs dont un jaune pour badigeonner la pâte	2	(4+2) = 6
2	Petits Oignons	3	9
2 c.c.	Fond de veau en poudre	4 c.c.	10 c.c.
2 c.c.	Moutarde de Dijon	4 c.c.	10 c.c.
	Sel et poivre		
3 c.s.	Cognac	5 c.s.	12 c.s.
1 bouquet	Persil grandes feuilles	1 bouquet	3 bouq.
	(1/2 pour la viande, 1/2 pour la décoration)		

Fenouil

2	Fenouils	6	18
¼	Crème entière	½	1 ½ litres
	Sel, poivre		
1 c.s. rases	Farine	3 c.s. rases	9 c.s.
1 noix	Beurre	3 noix	100 gr.

Tresses

- déplier la pâte feuilletée, marquer le milieu pour la replier après garnissage (4 ou 6 tresses)
A 4 personnes B 6 personnes (2 pâtes pour 12 p.)



- mettre de côté un jaune d'œuf pour badigeonner les tresses avant de les mettre au four
- mélanger la viande, le pain émietté mouillé, les oignons et le persil finement hachés, les œufs, le fond de veau, le sel et poivre, la moutarde et le cognac
- répartir le mélange sur la moitié de la pâte et recouvrir avec l'autre moitié
- perpendiculairement au pli, découper 4 morceaux, puis dans chaque morceau, en laissant 1 cm du pli, découper délicatement 3 bandes comme des jambes
- tresser chaque morceau en déplaçant 2 bandes à droite, celle de gauche à gauche puis replier la bande extrême droite à gauche, puis celle de gauche à droite, puis la 2^{ème} de droite à gauche, ainsi de suite jusqu'à la fin. Le mettre en forme en appuyant sur la surface et badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf
- Préchauffer le four à 240°C pendant 10 minutes et enfourner les tresses à 200°C pendant 20 minutes.

Fenouil

- laver les fenouils, les couper en deux dans le sens de la hauteur et couper de fines lamelles,
- les faire sauter au beurre pendant 5 bonnes minutes, les enfariner légèrement, ajouter un peu d'eau, baisser le feu et couvrir 5 minutes.
- ajouter la crème, remuer.

Service

Servir un lit de fenouil sur toute l'assiette, la tresse par-dessus au milieu, quelques feuilles de persil par-dessus.