



# Kesadeal

Durée du high : 30 min

Pour 4 Accros

Level :

## Stuff

600 gr Paleron de boeuf  
1,5 kg Patates douce  
50 gr Baies rose  
100 gr Beaufort  
2 Carottes  
1 Oignons  
2 Gousse d'ail  
50 c Vin rouge  
1L Fond de veau

8 feuilles de brick  
2 Oignons rouge  
150 gr Beurre Fondu  
1 botte Thym  
250 gr roquette  
3 Gousses d'ail  
3 CAS Parmesans rapé  
25 cl Huile d'olive  
2 CAS Pignon de pin

## Cook

I Dans une cocotte faire rissoler le paleron sur toutes les faces. Retirer la pièce, dégraisser et ajouter la garniture aromatique ( carottes, oignons, ail et thym) préalablement couper grossièrement. La faire revenir légèrement. Mouiller avec le vin rouge et laisser réduire de moitié. Replacer la viande dans la cocotte. Compléter le mouillement avec le fond à hauteur. Porter à nouveau à frémissement puis couvrir. Cuire au four à 160°C pendant environ 3 heures.

II Une fois cuit, égoutter la viande et émietter là, ajouter les baies roses et les oignons rouges émincer finement. Pendant ce temps faire réduire la sauce jusqu'à une consistance sirupeuse puis l'ajouter à la viande émiettee.

III  
IV Pour les potatoes de pomme de terre douce, laver puis couper les patates douces en quartiers, de façon à ce que la taille de vos potatoes n'excède pas l'épaisseur d'un pouce. Plonger-les dans votre friteuse , préchauffée à 180°C pendant 9 minutes. Egouttez et épongez-les dans un sopalin afin d'enlever l'excédent d'huile. Saler et poivrer.

V Pour la sauce, laver la roquette et peler l'ail. À l'aide d'un blender mixer les ingrédients avec la moitié de l'huile, puis incorporer le reste de l'huile et assaisonner.

VI Pour le montage de la pastilla, placer 4 feuilles de brick sur votre plan de travail les badigeonner de beurre fondu. Mettez au centre une petite quantité de viande, un peu de beaufort couper en dés au milieu puis remettre une couche de viande afin de recouvrir le fromage. Refermer vos pastillas afin que celles-ci forment un pentagone. Consolider les pastillas avec une autre feuille de brick. Badigeonner à nouveau de beurre fondu puis enfourner 20 min à 180°C.

FINISH  
HIM

Dégustez la pastilla chaude napper de pesto de roquette accompagnée des potatoes.

## History