

## **Tourte Bourguignonne à ma façon**

\*un reste de Boeuf Bourguignon

1 pâte brisée

1 pâte feuilletée

1 oeuf

Sortir la viande de votre bourguignon. Coupez la viande en petits morceaux, réservez.

Chauffez la sauce et l'épaissir un peu avec de la maïzena, laissez refroidir.

Préchauffez votre four th 180/200°C.

Incorporez à nouveau la viande dans la sauce et mélangez.

Déposez la pâte brisée dans une tourtière. Garnir le fond d'un peu de chapelure et déposez-y la viande.

Déposez votre cercle de pâte feuilletée sur la viande, en pressant un peu les bords pour souder les pâtes entre elles, puis faites un quadrillage au couteau, et une petite cheminée au milieu.

Passez de l'oeuf battu au pinceau sur votre tourte avant de l'enfourner pendant 35 à 40 minutes.