

Biftecks en croûte

Pour 4 personnes: 4 steaks de 150 g pièce; 100 g de lard fumé; 6 tranches fines de bacon; 2 cuillerées à soupe de moutarde à l'estragon; thym, persil; cerfeuil; sel et poivre du moulin.

Pour la pâte: 200 g de farine; 100 g de beurre; 4 cuillerées à soupe d'eau; 1 pincée de levure; 1 œuf; 1 pincée de sel.

Mettez la farine, le beurre, l'eau, le sel et la levure dans un saladier et travaillez légèrement votre pâte. Abaissez au rouleau sur une table farinée. La pâte ne doit pas être trop mince.

Mettez-la sur une plaque beurrée. Etalez au milieu de la pâte le lard fumé coupé en longues tranches. Posez dessus un premier bifteck, poudrez de poivre et enduisez légèrement de moutarde. Poudrez de thym, cerfeuil et persil hachés. Recouvrez de deux tranches de bacon, puis d'un second bifteck, poivre, moutarde, fines herbes, bacon et ainsi de suite jusqu'à

épuisement.

Repliez la pâte autour des biftecks. Fermez comme un paquet en soudant les bords du bout des doigts. Piquez le dessus du pâté avec un couteau pointu ou faites une cheminée à chaque bout. Dorez au jaune d'œuf.

Faites cuire à four chaud (240 degrés) pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le jus commence à affleurer.

Servez chaud entouré de tomates provençales.