



Mini tourtes à la viande

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h 30 min
Temps de repos	10 min
Temps de cuisson	35 min
Pièces	12
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Tartelettes à la viande hachée épicée

Garniture

500 g de viande de bœuf hachée
Beurre clarifié
1 oignon, ciselé
125 g de champignons de Paris, grossièrement hachés
1 gousse d'ail, écrasée
1 cs de sauce Worcestershire
1 cc de sel
Un peu de poivre
1 cc de paprika doux en poudre
1 pincée de poivre de Cayenne
1½ cs de farine blanche
250 g de bouillon de bœuf

Tourtes

2 pâtes feuilletées rectangulaires
Huile de tournesol pour graisser

Garniture





Faire chauffer le beurre clarifié dans une large poêle. Saisir la viande.
Ajouter le reste des ingrédients jusqu'à la farine incluse et faire revenir 10 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Verser le bouillon de bœuf, porter tout à ébullition. Réduire la température, laisser mijoter 1 heure à feu moyen.
Laisser refroidir.

Tourtes

Graisser une plaque à muffin.
Découper à l'emporte-pièce 12 rondelles d'env. ø 12 cm dans la pâte feuilletée, fonder les moules à muffin. Piquer à plusieurs reprises les fonds de pâte à la fourchette. Répartir la garniture dans les petits moules.
Découper à l'emporte-pièce 12 rondelles d'env. ø 7 cm dans le reste de la pâte. Déposer les rondelles sur la garniture. Bien appuyer sur les bords. Piquer à plusieurs reprises le couvercle de pâte feuilletée à la fourchette.

Cuisson

Placer la plaque à muffin sur une plaque à gâteaux au niveau moyen et faire cuire avec cuisiner pro classique à 200 °C pendant 35 minutes.
Laisser un peu refroidir avant de servir.

Etapas de cuisson

Cuisiner pro classique 200 °C pendant 35 min

Accessoires

Plaque pour 12 muffins de ø 7 cm environ chacun
Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le 26.01.2022

