



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 à rôtir pour saisir

1 oignon, haché

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 à rôtir 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

