



Mini-tourtières

(www.ricardocuisinie.com)

Prêt en : 1 h 40

Portions : 12

Ingrédients

Pâte brisée

-  3 tasses de farine à pâtisserie
-  1 ½ c. à thé de poudre à pâte
-  1 tasse de beurre salée bien froid, coupé en cubes
-  1 œuf battu
-  ¼ tasse d'eau glacée, environ
-  4 c. à thé de vinaigre blanc

Dorure

-  1 œuf battu
-  ½ tasse de lait

Garniture

-  2 oignons hachés
-  1 gousse d'ail hachée
-  2 c. à table d'huile d'olive
-  ½ tasse de champignons hachés finement
-  1 livre de porc haché
-  ¼ c. à thé de clou de girofle moulu
-  ½ c. à thé de sarriette moulue
-  1 œuf
-  Sel et poivre





Préparation

Pâte brisée



Dans le bol du robot culinaire, placer la farine et la poudre à pâte. Pulser une seconde, pour mélanger. Ajouter le beurre et pulser quelques secondes à la fois, jusqu'à ce que le mélange ait une texture grossière et granuleuse. Ajouter l'œuf, l'eau et le vinaigre, puis pulser, quelques secondes à la fois, jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Retirer la pâte du bol. Former une boule avec les mains, la fariner puis l'envelopper d'une pellicule de plastique. Réfrigérer environ 1 heure.

Dorure



Dans un bol, mélanger l'œuf et le lait. Réserver.

Garniture



Dans une poêle, dorer les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter les champignons et cuire jusqu'à ce que leur eau se soit évaporée. Saler et poivrer. Laisser tiédir et ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger.



Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F).



Abaisser la pâte. À l'aide d'un emporte-pièce de 12,5 cm (5 po) de diamètre, tailler 12 cercles. Foncer 12 moules à muffins.



Y répartir la garniture. Badigeonner le contour de chaque mini-tourtière avec le mélange de lait et d'œuf battu.



À l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm (3½ po) de diamètre, tailler 12 cercles dans la pâte. Les déposer sur les tourtières. Bien sceller. Pratiquer une incision au centre de chaque mini-tourtière.



Cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Démouler les mini-tourtières encore chaudes et servir.

Note : Démoulez les mini-tourtières dès la sortie du four. Si elles sont tièdes, vous risquez d'avoir plus de difficulté à le faire.