

Mini-tourte au porc et au comté

Ingrédients :

- ☞ 2 rouleaux de pâte brisée
- ☞ 1 cuillère à soupe de farine
- ☞ 1 grillade de porc de 150g
- ☞ 100g de lardons fumés
- ☞ 300g de champignons de Paris
- ☞ 1 gousse d'ail
- ☞ 80g de comté
- ☞ 1 jaune d'œuf
- ☞ 1 cuillère à soupe d'huile
- ☞ sel, poivre, cumin.

Préparation

- ☞ Déroulez les pâtes brisées sur un plan fariné, et taillez dans chacune quatre cercles d'environ 10cm de diamètre. Mettez-les au frais
- ☞ Coupez le comté en dés et la grillade de porc en petits morceaux. Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau froide. Pelez et hachez finement la gousse d'ail.
- ☞ Coupez le bout terreux des champignons, rincez et émincez-les. Dans une poêle, faites rissoler les lardons 2 mn avec l'huile. Ajoutez les morceaux de porc, les champignons et faites les revenir 4 à 5 mn sur feu vif;
- ☞ Transvasez dans un saladier, mélangez avec le comté, l'ail haché et une pincée de graines de cumin. Salez et poivrez.
- ☞ Chauffez le four th-6/7 badigeonnez de jaune d'œuf le bord des cercles de pâte brisée. Déposez une cuillerée de farce sur un côté et rabattez la pâte par dessus. Soudez la pâte avec les doigts. Striez les bords à la fourchette
- ☞ Déposez les bouchées sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive, badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfournez pour 15 mn environ

