



A base de viande

Petits pâtés de pezenas



1h30

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

30 min

CUISON

0

REPOS

836

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la farce

600 g **Epaule(s) d'agneau**

100 g **Raisins secs**

1 **Citron(s)**

2 c. à soupe **Sucre roux**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

100 g **Saindoux**

1 **Cannelle en poudre**

1 pincée(s) **Cumin (en poudre)**

1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

1 **Sel**

1 **Poivre noir**

Ingrédients pour la pâte

2 **Pâte(s) brisée(s)**

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

1 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Couper l'épaule d'agneau en cubes avec le couteau de cuisine.
- 2 Passer la viande au hachoir puis la disposer dans un saladier.
- 3 Ajouter l'oeuf entier dans le saladier, puis le saindoux et les raisins secs.
- 4 Assaisonner de sel, poivre, cumin, cannelle et muscade.
- 5 Prélever le zeste du citron avec le zesteur puis l'ajouter dans le saladier.
- 6 Ajouter le sucre roux, mélanger l'ensemble avec une maryse jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étape 2

Montage des pâtés

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler la pâte brisée avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 millimètres.
- 3 A l'aide d'un emporte-pièces ou d'un petit verre, découper dans la pâte 6 disques par personne de 5 cm de diamètre .

- 4 Découper également pour chaque personne 3 bandes rectangulaires de 5 cm sur 12 cm.
- 5 Déposer sur la moitié de chaque disque une cuillerée à café de farce.
- 6 A l'aide d'un pinceau, mouiller le pourtour des disques avec un peu d'eau.
- 7 Enrouler la farce avec les bandes de pâte rectangulaires en les collant aux disques et en appuyant avec les doigts.
- 8 Mouiller le pourtour des disques restants avec un peu d'eau.
- 9 Déposer ces disques sur la farce pour fermer les petits pâtés, en appuyant avec les doigts pour coller les bordures.
- 10 A la fin de cette opération, les petits pâtés doivent ressembler à des bobines.
- 11 Percer le chapeau de trois petits trous distincts avec un cure-dents en bois afin d'évacuer l'humidité pendant la cuisson.
- 12 Délayer le jaune d'œuf dans un bol avec de l'eau.
- 13 Dorer la surface de la pâte au jaune d'œuf, à l'aide du pinceau.
- 14 Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 15 Déposer les petits pâtés sur la plaque et les enfourner pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir les pâtés chauds ou froids, en entrée.