



Bricks, beignets, feuilletés

Aussie meat pie (tourte à la viande)



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

498

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la garniture

300 g **Boeuf haché**
50 g **Oignon(s)**
1 c. à café **Vegemite**
2 c. à soupe **Sauce Worcestershire**
1 c. à soupe **Ketchup**
1 c. à café **Maïzena**
15 cl **Bouillon de bœuf**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la pâte

2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**
1 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Cuisson de la viande

- 1 Emincer finement l'oignon.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire dorer l'oignon pendant 3 minutes.
- 3 Ajouter le bœuf et remuer vivement à l'aide d'une cuillère en bois pour que la viande hachée ne s'agglomère pas.
- 4 Assaisonner avec la sauce worcestershire, le Vegemite et le ketchup. Mélanger.
- 5 Saupoudrer de maïzena et mélanger.
- 6 Mouiller avec le bouillon de bœuf et mélanger. Faites cuire 8 minutes sur feu doux, jusqu'à ce que le jus épaisse.
- 7 Laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Montage des tourtes

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).
- 2 Découper autant de disques de pâte feuilletée que de convives à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre et autant de disques avec celui de 5 cm de diamètre.

- 3 Graisser les moules à muffin avec le beurre et les fariner.
- 4 Tapisser le fond des moules avec les plus grands disques de pâte.
- 5 Garnir de farce à la viande, en tassant bien.
- 6 Rabattre les bords vers le centre et les mouiller avec un peu d'eau.
- 7 Recouvrir avec les petits disques de pâte en appuyant bien sur les bords.
- 8 Mélanger le jaune d'œuf et l'eau dans un bol, puis dorer la surface des tourtes à l'aide d'un pinceau.
- 9 Percer la surface avec un cure-dent pour que l'humidité de la viande s'évacue et évite de détremper la pâte.
- 10 Enfourner les meat pies pendant 20-30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler les meat pies et les dresser sur un plateau de service. Déguster bien chaud.