



Entrées chaudes à la viande

Tourtes à l'australienne



50 min **20 min** **30 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

514

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la farce

275 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**
150 ml **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
1 **Beurre**
1 **Farine**
1 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Cuisson de la viande

- 1 Hacher finement l'oignon.
- 2 Faire chauffer l'huile dans la poêle et faire revenir l'oignon pendant 3 min. jusqu'à ce qu'il soit brun-doré.
- 3 Ajouter la viande et remuer vigoureusement pour éviter que la viande ne forme de trop gros morceaux.
- 4 Assaisonner avec la sauce Worcestershire, la Vegemite et le ketchup. Mélanger.
- 5 Saupoudrer de Maïzena. Mélanger.
- 6 Verser le bouillon de bœuf. Laisser mijoter 8 min. sur feu doux jusqu'à ce que le jus s'épaississe.
- 7 Laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Assemblage des tourtes

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).
- 2 A l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, découper autant de cercles de pâte que de convives. Renouveler l'opération avec l'emporte-pièce de 5 cm.
- 3 Beurrer et fariner les moules à muffin.

- 4 Disposer les ronds de pâte les plus larges au fond des moules.
- 5 Farcir avec la viande, en appuyant un peu.
- 6 Replier les bords de la pâte vers le centre et humidifier avec un peu d'eau.
- 7 Recouvrir avec les petits cercles de pâte en appuyant légèrement avec les doigts pour faciliter l'adhérence.
- 8 Mélanger le jaune d'œuf et l'eau dans un ramequin puis napper le dessus des tourtes à l'aide d'un pinceau à dorer.
- 9 Piquer le dessus des tourtes à l'aide d'un cure-dent pour que l'humidité qui se dégage de la viande puisse s'évaporer sans ramollir la pâte.
- 10 Enfourner les tourtes pendant 20 min.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler les tourtes et les disposer sur un plat. Servir chaud.