

Petits pâtés créoles

Ingrédients pour 20 petits pâtés :

- 400g de pâte feuilletée
- 200g de viande hachée (porc + bœuf)
- 4 cives
- 1 oignon
- 4 branches de persil
- 1 branche de thym
- 1 piment
- 2 œufs
- 2 gousses d'ail
- 1 c.à.s. de vinaigre
- sel et poivre

Hacher finement les cives, l'oignon, le persil et le piment. Effeuillez le thym et écraser l'ail.

Saler et poivrer la viande ; ajouter les épices ainsi que le vinaigre, mélanger et incorporer un œuf.

Etaler la pâte et découper à l'emporte pièce des ronds de 5 ou 6 cm de diamètre. Humecter une tôle à pâtisserie ou la lèchefrite du four ; déposer la moitié des ronds de pâte et les garnir de la farce. Recouvrir avec les autres ronds, bien souder les bords et les dorer avec l'œuf restant.

Faire cuire à four chaud pendant 20 minutes.

Variante : on peut réaliser ces pâtés avec de la farce de crabes.

Accord met et vin :

S'ils ne sont pas trop pimentés, les petits pâtés créoles s'accrochent bien d'un Chinon ou d'un Corbières rouge ou encore d'un Buzet rouge