

Petites tourtes à la viande, aux pruneaux et noix de cajou

Temps de préparation: 10 mn

Temps d'attente: 30 mn

Temps de cuisson: 12 à 15 mn

Ingrédients pour 2 petites tourtes:

- 3 feuilles de brick
- 200 g de restes de viande(s) hachée(s) bien assaisonnées (pot au feu, agneau etc)
- 6 pruneaux
- 1 bol de thé nature
- 10 g de beurre fondu
- Quelques noix de cajou

Recette:

- Faire tremper les pruneaux dans le thé bien chaud pendant 30 minutes pour les attendrir.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu et les couper en 4 "parts". Pour chaque tourte: disposer 4 morceaux de feuilles de brick en corolle dans le fond d'un petit moule à soufflé (le fond doit être recouvert).
- Déposer 3 pruneaux dénoyautés et égouttés sur les feuilles de brick.
- Ajouter la viande puis quelques noix de cajou grossièrement hâchées.
- Recouvrir de 2 morceaux de brick en "bordant".
- Badigeonner un peu de beurre fondu et mettre au four 12 à 15 mn.
- Déguster bien chaud !

