

binôme gourmand



Ingrédients pour la farce :

- *300 g de viande de boeuf hachée (*je préfère tout de même un mélange boeuf/porc, je trouve que c'est plus moelleux*)
- *1 cuillère à café d'huile d'olive
- *1 petit oignon haché
- *1 petite gousse d'ail hachée
- *1 piment oiseau (j'ai mis du piment en poudre)
- *1 bonne pincée de cumin
- *1 oeuf dur coupé en rondelles
- *8 olives noires (*je n'en avais pas, j'ai mis des olives vertes*)
- *1 cuillère à soupe de raisins secs (Smyrne)
- *sel, poivre du moulin
- * 1 bain de friture (*j'ai fait cuire au four*)

J'ai rajouté des petits morceaux de chair de poivron rouge en bocal (que j'ai fait revenir avec les oignons) et un mélange de champignons surgelés coupés en petits morceaux (ensuite j'ai ajouté la viande). Dans ce cas, il faut mettre un peu moins de viande.

Ingrédients pour la pâte :

- *300 g de farine
- *80 g de beurre ramolli
- *1 cuillère à soupe d'huile
- *1 dl de lait
- *sel

1-Préparez la pâte : dans un saladier mélangez la farine et le sel, incorporez le beurre ramolli en petits morceaux, l'huile et le lait. Travaillez rapidement et façonnez la pâte en boule. Laissez-la reposer 30 mn.

2-Préparez la farce : faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir la viande hachée, ajoutez l'oignon et l'ail, le piment épépiné et finement haché, le cumin, du sel, du sel et du poivre. Remuez et faites cuire 2 à 3 minutes pas plus. Puis laissez tiédir.

3-Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez 8 disques de 12 cm sur 3 cm d'épaisseur. Déposez 1 cuillère à soupe de farce au milieu de chaque disque, ajoutez 1 rondelle d'oeuf dur, 1 olive dénoyautée et coupée en quatre et quelques raisins. Humectez le pourtour du disque avec un peu d'eau, repliez la pâte sur la farce et soudez les bords en appuyant avec une fourchette. Recommencez avec les autres disques.

4-Faites chauffer le bain de friture. Lorsqu'il est bien chaud, faites frire les pâtés pendant 4 à 5 minutes. Retournez-les quand le premier côté est doré.

Pour ma part, je les ai cuits au four préchauffé à 200° pendant 15 à 20 mn (selon les fours).

Servez chaud.

Vous pouvez les accompagner d'une sauce tomate épicée (ou non) ou une sauce au yaourt aux herbes et d'une salade verte.