Tourtes individuelles de porc au satay

adapté du magazine Delicious de décembre 07

Avec ces proportions de farce j'ai obtenu 6 tourtes individuelles et 15 mini tourtes, et il m'est encore resté de la farce...

1 oignon haché
2 gousses d'ail hachées
2 ccafé gingembre frais râpé
1 csoupe pâte d'arachide "crunchy" (avec morceaux), remplacée par de la pâte d'arachide normale
3 csoupe cacahuètes crues grossièrement hachées
1 csoupe sauce au piment douce (sweet chili sauce), et plus pour servir
1 csoupe sauce soja
2 csoupe huile d'arachide
200g porc haché
1/4 tasse = 60ml farine
1 carotte, râpée grossièrement
1 tasse = 250ml bouillon de volaille
1/4 tasse = 60ml crème de coco (lait de coco pour moi)
2csoupe coriandre ciselée
1/2 ccafé sambal oelek (purée de piment, que j'ai pris sur moi d'ajouter)
3 blocs de pâte feuilletée non étalée (le magazine demandait 6 feuilles déjà étalées dans lesquelles découper 6 cercles de 10cm et 6 autres cercles de 5cm... J'avais dans mon frigo 2 blocs de pâte feuilletée, j'ai dû rajouter un bloc de pâte brisée qui m'a servi à faire les fonds des mini tourtes.)
1 oeuf battu pour dorer (pas mis)

Placer oignon, ail, gingembre, beurre de cacahuète, cacahuètes, sauce soja et sauce de piment douce dans la cuve du mixeur, mixer pour obtenir une pâte grossière.
Dans une sauteuse anti adhésive, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter la pâte et mélanger 2 à 3 minutes, puis ajouter le porc haché en mélangeant pour bien le cuire. Ajouter la farine, la carotte et le bouillon. Porter à ébullition et laisser frémir à feu doux 10 minutes, le mélange doit bien épaissir. Ajouter ensuite la crème de coco et la coriandre. Goûter et ajouter éventuellement un peu de sambal oelek au goût.

Laisser refroidir un peu, le temps de préparer la suite.

Préchauffer le four à 210°C

Graisser 6 empreintes à muffins (j'ai utilisé une plaque de moules en silicone, donc pas besoin de les graisser)
Étaler la pâte, la piquer et découper des cercles de taille adaptée à vos empreintes (diamètre + 2 fois la profondeur), foncer les moules, et préparer autant de cercles du diamètre des empreintes. Placer la pâte au frigo 15 minutes. Remplir aux ¾ avec la préparation. Couvrir des petits disques et bien appuyer sur les bords pour sceller. Dorer à l'œuf battu (je ne l'ai pas fait). Enfourner pour environ 20 minutes, les tourtes doivent être bien dorées.

Déguster chaud ou froid avec une petite salade verte.