

## Mince pies ou tourtes alsaciennes ?



Source : blog CuisinePlurielle et Winnie0606 du forum de CuisineTV

2 rouleaux de pâte feuilletée  
200g de veau,  
200g de chair à saucisse  
2 cuillères à soupe de crème fraîche,  
1 oeuf  
300g de champignons mélangés (chanterelles, champignons de paris, cèpes séchés réhydratés)  
100g de lardons fumés,  
4 échalotes (2+2),  
2 gousses d'ail  
persil,  
un bon peu de cognac (environ 3 csoupe, je n'ai pas mesuré)  
une poignée de pistaches concassées  
Environ 30g de beurre  
un peu de lait pour dorer (*pas mis*)

Préparer si possible la marinade **24 h** à l'avance, sinon prévoir environ 2 heures de marinade.

Couper le veau en petits carrés. Mettre à mariner avec le cognac, le persil et 2 échalotes hachées, sel, poivre. *J'ai mis aussi la chair à saucisse, et j'ai laissé mariner au frigo. J'ai également mis mes cèpes séchés à tremper dans un bol avec de l'eau très chaude.*

Le lendemain, préchauffer le four à 200°C (mode tarte 220°C pour mon four)

Ciseler finement les 2 échalotes restantes.

Nettoyer les champignons frais et les couper en petits morceaux

Mettre à fondre le beurre à feu moyen dans une très grande sauteuse anti adhésive, y faire fondre les échalotes. Ajouter les champignons frais et augmenter le feu pour les sauter à feu très vif. Quand toute l'eau rendue par les champignons est évaporée, hacher grossièrement puis ajouter les cèpes réhydratés.





Ajouter la chair à saucisse, l'oeuf et la crème à la farce (*dans mon cas la chair à saucisse y était déjà*), bien mélanger, puis ajouter la farce dans la sauteuse, réduire un peu le feu et faire cuire doucement en détachant au maximum les grains de la farce jusqu'à ce que toute l'eau rendue soit elle aussi évaporée. Ajouter alors les pistaches et ôter du feu.

Piquer la pâte feuilletée à la fourchette.

A l'aide d'un cutter, découper des ronds de pâte et les disposer dans les moules.

Déposer une petite csoupe de farce dans chaque tartelette.

Découper avec un emporte pièce plus petit 6 nouveaux ronds dans la pâte, humecter d'eau le tour de chacun des fonds de tartelette, et déposer les « chapeaux » de pâte puis presser pour sceller. Dorer au lait

Enfourner à 200°C pour environ 20 minutes (mode tarte 220°C pour mon four)

Surveiller.

Et j'ai choisi de servir avec une petite salade de jeunes pousses mélangées aromatisée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et huile de pistache,

