

Ah me revoici, fidèle au poste après 3 semaines d'absence!!! oui je sais, vous n'avez sans doute pas remarqué grand chose car j'ai pris soin de publier régulièrement des recettes afin de ne pas trop vous manquer...!!!!

Bref, je reviens de vacances passées au Maroc et pour fêter cela, je vous propose aujourd'hui des minis-tourtes marocaines à l'agneau.

La recette est simple, néanmoins je vous conseille de préparer la farce la veille pour qu'elle soit vraiment très parfumée!

J'ai profité de mon séjour pour ramener quelques épices fraîchement moulues. Elles ont nettement plus de saveur que celles du commerce... mais ça je vous l'ai déjà dit dans un précédent billet!!! Lorsque vous en avez la possibilité achetez vos épices entières (graines, feuilles, racines...) et passez les au moulin!



### La recette pour 8 minis-tourtes:

- 300g de viande d'agneau hachée
- 1/2 oignon
- 2 càs de raisins secs
- 1/2 bouquet de coriandre
- 10 feuilles de menthe

- 1 gousse d'ail
- 1 càs de pignons de pin
- 1 càc de cumín
- 1 pincée de cannelle
- 1 càc de raz el hanout
- 1/2 càc de paprika
- sel, poivre
- 1 oeuf
- 2 rouleaux de pâte feuilletée

La veille, faire mariner la viande hachée avec l'ensemble des épices (cumín, cannelle, raz el hanout, paprika, sel, poivre) et des herbes (coriandre, menthe) ciselées.

Ajouter l'oignon coupé en petits cubes, l'ail écrasé, les raisins secs et les pignons de pin.

Laisser ainsi au réfrigérateur l'équivalent d'une nuit.

Le lendemain, sortir la viande et la malaxer un peu avant de l'utiliser.

Découper à l'aide d'emporte-pièces des cercles de pâte feuilletée (16). En garnir 8 avec la farce, puis disposer les autres cercles de pâte comme des couvercles. Froncer les bords afin de les souder parfaitement.

Badigeonner les tourtes avec l'oeuf.

Enfourner à 200°C pendant 15-20 min (ou jusqu'à coloration uniforme).