

Pâtés chauds Vietnamiens

Ingrédients (pour 16-19 pâtés):

2 feuilles de pâte feuilletée (10"x10" ou 25cm x 25cm))
250g de porc haché, mi-maigre
1 tasse d'oignons jaunes - coupés en petits dés
3 c. à table d'échalotes françaises - hachées finement
2 c. à thé de fécule de maïs
1½ c. à thé de sauce de poisson
1 oeuf battu
1/4 c. à thé de sel
1¼ c. à thé de poivre noir
50g de pâté de foie (campagne) au cognac
2 c. à thé de sucre

Pour badigeonner et sceller la pâte:

1 oeuf
1 c. à table d'eau

Autre: farine tout usage pour travailler la pâte

Étapes:

Dégeler la pâte selon les instructions du paquet (souvent entre 4 et 6 heures au réfrigérateur avant de les utiliser).

Dans un bol, mélanger au porc la sauce de poisson, le sel, le poivre et le sucre. Mettre de côté.

Dans un poêlon, mettre un peu d'huile et ajouter les échalotes et les oignons. Cuire jusqu'à ce que les oignons brunissent.

Ajouter le mélange de porc et écraser-le pour faire des petits morceaux tout au long de la cuisson.

Quand le porc est cuit, ajouter tout en même temps la fécule de maïs, l'oeuf battu et le pâté de foie. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Transférer dans un bol.

Étaler les carrés de pâtes et à l'aide d'un emporte-pièce de 2,5" (6,35cm) , faire 16 morceaux sur chacune des 2 feuilles. Déposer 16 disques sur une plaque ayant un papier parchemin ou un tapis de silicone.

Préchauffer le four à 400°F(205°C)

Mettre une petite boule de farce au centre des 16 disques.

Préparer l'oeuf battu en mélangeant 1 oeuf et une 1 c. à table d'eau. À l'aide d'un pinceau, venir badigeonner le contour de la pâte des disques qui ont les boules de viande.

Refermer les pâtés en déposant les disques de pâte restants, par-dessus les boules de viande. Bien presser les bordures pour coller les 2 disques de pâtes ensemble.

Badigeonner d'oeuf tous les pâtés.

Mettre au four pour 20-23 minutes.

Note: Avec les retailles de pâte, vous pouvez reformer une boule, l'aplatir et découper des disques à nouveau. Vous pourriez avoir 2-3 pâtés de plus. La pâte feuilletée lèvera moins si vous pétrissez trop la pâte, donc ne la pétrissez pas trop.