

Feuilleté à la viande hachée

Ingrédients pour 4 personnes

500 gr de pâte feuilletée
250 gr de viande hachée
1 oignon blanc haché
1 pincée de gingembre
1/4 c. à café de poivre
1/4 c. à café de cannelle
1 pincée de noix de muscade râpée
1/4 c. à café de gomme arabique
100 gr d'amande hachée
50 gr de raisins secs
5 cl d'huile de table



La recette

- 1/Dans une poêle, faire chauffer l'huile, y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne doré, ajouter la viande hachée en l'émiettant et les épices.
- 2/Laisser cuire. Tremper les raisins secs dans un peu d'eau pendant 10 mn puis les égoutter. Mélanger la préparation de viande hachée avec les raisins secs et les amandes.
- 3/Sur le plan de travail, étaler la pâte. La découper en rectangles de 10 cm de longueur sur 5 cm de largeur.
- 4/Au centre de chaque rectangle, déposer un peu de farce et badigeonner les bords avec de l'œuf battu.
- 5/Recouvrir la farce d'un second rectangle de pâte. Pour bien ferrer appuyer sur les contours du rectangle avec le pouce. Avec la pointe d'un couteau, dessiner des motifs sur la pâte.
- 6/Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Déposer les feuilletés sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.
- 7/Les badigeonner d'œufs et les saupoudrer de graines de lin. Faire cuire au four, à température moyenne jusqu'à ce que les feuilletés deviennent dorés

La bonne recette de guitoune