

Recettes d'amuse-bouche créoles

Petits pâtés antillais

Ingrédients pour 100 pâtés environ

- Environ 1,5 kg de pâte feuilletée maison (si possible)
- Une rouelle de porc entre 800 gr et 1 kg
- Poivre
- Sel
- 2 oignons
- 3 pieds de cive
- 1/2 piment fort ou moins si sensible
- 3 gousses d'ail
- 1 grande feuille de thym pays ou 2 branches de thym classique
- 3 graines de bois d'Inde
- 1 feuille de bois d'Inde (ou laurier)
- 2 clous de girofle
- Persil
- Huile
- Rhum vieux (2 cuillères à soupe)
- 1 œuf pour la dorure

Budget : €€

Difficulté : moyen

Préparation : 1 heure

Cuisson : 20 mn

Mixer ensemble ail, oignons, cive, bois d'Inde, thym pays et clous de girofle.

Hacher la viande.

Faire revenir les épices mixées.

Ajouter la viande hachée et laisser cuire 15 mn à feu moyen.

Ajouter le piment puis le rhum vieux.

Étaler la pâte feuilletée au rouleau sur une épaisseur de 2 mm environ et l'étaler sur un moule à raviolis par exemple.

Déposer la viande dans chaque alvéole et refermer avec de la pâte.

Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonner d'œuf battu.

Mettre au four préchauffé à 220° (th7).