



Les papilles d' **Udibri**

PATES SALES AU POULET



Temps de préparation
20 min



Temps de cuisson
30 min



Portions
4 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Cuisine créole / Apéritif



Type de recette
Recette salée

Ingrédients

- La pâte :
 - 600g farine
 - 260g margarine
 - 8g sel
 - 2 œufs (gros calibre)
- La farce au poulet :
 - 350g de hauts de cuisse désossés dépecés
 - 1 oignon
 - 1 gousse d'ail
 - 2 piments doux
 - branche de persil
 - 2 branches de cive ou ciboulette
 - 5g de gingembre frais ou en poudre
 - curcuma en poudre
 - 1 cas d'huile
 - 20 ml de vin blanc
 - Jus d'un demi-citron
 - Sel
 - Poivre
- Dorure :
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 cac de lait

Instructions

- Préparer la pâte brisée : Incorporer du bout des doigts la margarine à la farine et le sel puis ajouter l'œuf. Bien pétrir jusqu'à obtenir une belle boule et réserver.
- Préparer la farce : Désosser et dépecer les hauts de cuisses. Les passer au mixeur. Ensuite, mixer l'oignon, le piment, le persil et la cive. Dans un récipient, y mettre les deux mixtures et les assaisonner avec les épices, l'ail, le gingembre, le sel et poivre puis bien mélanger.
- Dans une poêle chaude, faire revenir la farce dans l'huile. Dès qu'elle prend un peu de couleur, déglacer avec le vin blanc et laisser cuire à découvert sur feu moyen pendant 10 min environ.
- Etaler la pâte sur un millimètre d'épaisseur environ. Découper des ronds à l'aide d'emporte-pièce. Allonger légèrement les ronds avec un rouleau à pâtisserie et poser au milieu de la farce. Humidifier légèrement les bords avec de l'eau et couvrir avec un autre cercle de pâte. Souder avec une fourchette les bords.
- Préchauffer le four à 200C.
- Appliquer de la dorure sur le dessus des pâtés.
- Enfourner à 180C pendant 15 à 20 min (à surveiller selon la puissance de votre four)
- A vos papilles !

