

# Mini-tourtes au Riesling

Pour 30 Mini-tourtes

Préparation : 15 min – Cuisson : 20-25 min

## **Ingrédients :**

- 250g de chair à saucisse
- 1 tranche de pain de mie
- 1 petit oignon
- Noix de muscade
- Persil ciselé
- 10cl de lait + 1cs pour la dorure
- 1 œuf
- Sel & poivre
- 5cs de Riesling
- 2 pâtes feuilletées



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une spatule, un mixeur ou Tornado, un grand bol, une cuillère magique, un pinceau alimentaire, un emporte-pièce de la taille des empreintes, une empreinte de 30 mini-tartelettes ou 20 mini-muffins et une plaque aluminium perforée.

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## **Réalisation :**

- Préchauffer le four à 200°C et déposer l'empreinte mini-tartelettes ou mini-muffins sur la plaque aluminium perforée.
- Mixer l'oignon à l'aide du mixeur ou Tornado.
- Dans un cul de poule, mélanger la farce, le persil et l'oignon haché.
- Dans le bol, tremper le pain de mie dans le lait pour le ramollir puis l'écraser.
- Ajouter l'œuf puis mélanger.
- Verser ce mélange dans la préparation précédente.
- Saler et poivrer.
- Ajouter la noix de muscade râpée et le Riesling. Bien mélanger.
- A l'aide d'un découpoir de la taille de vos empreintes, découper des ronds de pâte.
- Foncer un disque, ajouter de la farce et recouvrir d'un disque.
- Battre un jaune d'œuf et napper le bord de pâte.
- Souder en appuyant légèrement le bord.
- Inciser le dessus et avec le pinceau badigeonner les tourtes de lait pour dorer.
- Enfourner durant 20-25 min.

Bon appétit !



## **Moule Mini-tartelettes**

Les délices à belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle