

Mince Pies

Bacon, Feuille de Dreux et Gelée de pommes



Pour 20 mince pies (moule mince pies ou 30 mini-tartelettes)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pâte brisée maison ou 2 rouleaux de pâte brisée du commerce :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre salé
- 10 cl d'eau

Garniture :

- 150 g de feuille de Dreux
- 3 tranches de bacon
- 80 g de crème fraîche liquide
- 2 c à soupe de gelée de pommes
- Thym
- Poivre (mélange de baies)
- Jaune d'œuf (dorure)

Préparez la pâte brisée : Je vous explique comment faire (suivre le lien sur le blog).

Découpez 20 portions de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposez-les dans les empreintes à mince pies ou éventuellement des empreintes à tartelettes. Piquez le fond de pâte et réservez au réfrigérateur le temps de préparer les étoiles.

Découpez 20 portions de pâte à l'aide d'un emporte-pièce de forme étoile ou autres.

Placez les étoiles sur une feuille de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180° c (160° C pour moi).

Préparez la garniture : Coupez le fromage (feuille de Dreux) en petits dés. Répartissez-les dans les fonds de pâte.

Hachez grossièrement au couteau le bacon. Répartissez-le sur le fromage.

Faites fondre la gelée de pommes dans la crème fraîche. Poivrez. *Ne salez pas le bacon et le fromage apportent ce qu'il faut en sel.*

Versez un peu de crème parfumée sur la garniture (la valeur d'une cuillère à dessert). *Attention à ne pas en mettre trop pour éviter les débordements surtout si vous utilisez des empreintes à tartelettes. J'avais mis un peu plus d'une cuillère et c'était limite.*

Vous pouvez aussi répartir un peu de gelée dans chaque empreinte et recouvrir de crème sans la faire chauffer. A vous de voir.

Saupoudrez d'un peu de thym.

Recouvrez chaque mince pies d'une étoile.

Badigeonnez les étoiles avec un peu de jaune d'œuf battu.

Glissez au four pour 25 minutes.

Vous pouvez les consommer tièdes ou froids.

Pause gourmandises © 2013

<http://www.pausegourmandises.com>