

PÂTÉS DE NOËL À LA FARINE COMPLÈTE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

250g de Farine complète
125g de beurre doux tempéré
1 œuf + 1 jaune
30g d'eau
1 pincée de sel
1 pincée de muscade (facultatif)
Farce de votre choix : poulet,
porc, morue etc...

Préparation

Dans un bol disposer la farine.
Ajouter le sel et la muscade.
Ajouter l'œuf battu, et l'eau.
Mélanger et incorporer progressivement le
beurre
petit à petit.
Pétrir 5 minutes puis former une boule de
pâte.
Mettre au repos au réfrigérateur 30 minutes.
Étaler la pâte puis détailler la pâte à
l'emporte-pièce.
Garnir de la farce de votre choix.
Refermer les pâtés et dorer au jaune d'œuf.
Enfourner pour 15 minutes à 180°C.

Environ **1,00€**
PAR PERSONNE

