

MINI TOURTES À LA DINDE



Par

Gesine Prado

Dans

**Vermont et bons gâteaux
! [S.1]**


INGRÉDIENTS :


- POUR LA FARCE
- 28 g de beurre doux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 poivron rouge épépiné coupé en dés
- 1 oignon jaune moyen coupé en dés
- 1 grosse carotte coupé en dés
- 1 gousse d'ail émincée
- 290 g de petits pois frais
- 160 g de grains de maïs frais
- 1 c. à café de thym séché
- 30 g de farine
- 480 ml de bouillon de volaille
- 120 ml de crème épaisse
- de dinde rôtie effilochée
- Sel et poivre
- POUR LA PÂTE
- 360 g de farine
- 6 g de sel
- 11 g de sucre
- 15 g de levure chimique
- 100 g de graisse végétale coupée en cubes de 1 cm
- 100 g de beurre doux coupé en cubes de 1 cm
- 240 ml de babeurre allégé
- 1 gros œuf
- 2 c. à café de thym frais haché
- Gros sel


RECETTE :

1. **Préparez la farce** : dans une grande sauteuse en fonte allant au four, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive à feu moyen.
2. Ajoutez le poivron, l'oignon, la carotte et l'ail et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les petits pois, le maïs et le thym.
3. Saupoudrez les légumes de farine. Remuez pour bien les enrober puis versez le bouillon de volaille et la crème. Mélangez le tout et laissez mijoter 10 min environ jusqu'à ce que la

PRÉPARATION :

 25 minutes

 50 minutes

 6 personnes

 Moyen

sauce épaississe.

4. Ajoutez la dinde. Salez, poivrez. Poursuivez la cuisson quelques minutes puis laissez refroidir avant d'assembler la tourte.
5. Préchauffez le four à 200 °C (th.6-7).
6. **Préparez les biscuits sablés** : dans un grand saladier, versez la farine, la levure chimique, le sucre en poudre et le sel. Mélangez pour bien répartir la levure. Ajoutez la graisse végétale et le beurre. Mélangez pour les enrober de farine. Avec vos doigts, écrasez les morceaux de graisse végétale et de beurre pour les incorporer à la farine jusqu'à ce que le mélange reste granuleux et que les morceaux de graisses ne soient pas plus gros qu'un pois.
7. Dans un petit saladier, fouettez le babeurre et l'œuf et ajoutez à la farine. Mélangez avec une cuillère en bois. Faites en sorte que la farine soit bien incorporée.
8. Versez la pâte sur un plan de travail fariné.
9. Répartissez de façon homogène le thym sur la pâte. Pétrissez-la délicatement jusqu'à ce qu'elle ne soit plus friable.
10. Formez un rectangle et 1,5 cm d'épaisseur et à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre, découpez autant de biscuits qu'il y a de pâte (réservez les chutes pour en faire des petits croûtons qui serviront à la salade de brocolis).
11. Placez les biscuits sur le mélange de légumes et de dinde. Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu avec de l'eau et saupoudrez-les de gros sel.
12. Enfournez 20 min jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.