

Pastels de Viande ou Fataya ou pâtés africains



Ingrédients: pour 20 patés de taille moyenne

Faire une pâte Brisée en machine ou à la main.

- 500 g de farine
- 250 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel
- 1 œuf
- 200 ml de lait liquide

Sur votre table de travail, saupoudrez un peu de farine et pétrissez la pâte jusqu'à consistance lisse.

Faire la farce

- 500g de viande hachée (bœuf/ agneau pour tagine)
- Légumes au choix ou mélangés : oignon, carottes, courgettes, poivrons,
- 2oignons
- 4 gousses d'ail
- Un peu de feuilles de basilic et de persil
- Pour les épices, utilisez ce que vous aimez, moi je vais ajouter:
- Tomates pelées
- Poivre noir, gingembre moulu, curry en poudre, herbes de provence (vous pouvez utiliser du thym ou du romarin), l'assaisonnement que vous aimez et le piment en poudre.

Mélanger l'ail, les feuilles de basilic avec le persil et les oignons.

Puis faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile et faites revenir le mélange d'oignon

Ajoutez maintenant la viande hachée et faites revenir jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Une fois dorée, ajoutez toutes vos épices et mélangez bien.

Ajouter le mélange d'oignon restant et mélanger

Ajoutez ensuite vos légumes précuits (courgettes rapées, carottes rapées,) et tomates pelées coupées en tout petits morceaux

Couvrir d'une tasse d'eau et de sel à votre goût.

Confection des pâtés

Avec un rouleau à pâtisserie, fire des petites boules et étalez votre pâte pour faire des petits cercles

Utilisez un moule pour façonner et couper votre pâte en petits cercles.

Ajoutez la moitié d'une cuillère à soupe de votre farce.

Fermer et fixer avec le moule. Enlever le surplus de pâte, Badigeonner de jaune d'oeus et faites cuire au four chaud-200°, 20' à /2 h)

Servir avec une sauce tomate un peu pimentée.