

Mini-tourtières

SERVING / SIZE

42 mini-tourtières

S



MADE WITH



Primehachéfin Rôti de boeuf
CASE CODE 27210



Primehachéfin Rôti de Porc
CASE CODE 27212



Pâtes feuilletées *Pepperidge Farm*®
CASE CODE 18463

Ingredients

1 kg	Bacon, en tranches
40 g / 30 mL	Sirop d'érable pur
au besoin	Huile végétale
1,2 kg	Patates douces
400 g / 480 mL	Oignons blancs, coupés en dés
30 g (½ bulbe)	Ail, émincé
5 g / 15 mL	Feuilles de thym frais, hachées
5 g / 15 mL	Feuilles de romarin frais
2 g / 10 mL	Graines de cravi
1 g / 5 mL	Cannelle
1 g / 5 mL	Moutarde
½ bac (850 g)	Primehachéfin Rôti de boeuf
½ bac (850 g)	Primehachéfin Rôti de Porc
150 g / 480 mL	Chapelure panko
7 feuilles	Pâtes feuilletées <i>Pepperidge Farm</i> ®

Directions

Cuire le bacon à l'érable

- 1 Préchauffer le four à 175 °C. Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 2 Disposer les tranches de bacon en une seule couche sur une plaque à pâtisserie. Arroser de sirop d'érable.
- 3 Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant. Laisser refroidir, émietter et filtrer la graisse pour l'utiliser plus tard.

Cuire les patates douces au four

Piquer les patates douces à l'aide d'une fourchette et les placer sur la deuxième plaque. Enduire légèrement d'huile.

Cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser refroidir, puis éplucher et couper les patates douces en cubes.

Placer les cubes de patates douces dans un grand bol.

Cuire les oignons et les aromates

Dans une sauteuse, faire fondre la graisse de bacon réservée à feu moyen. Ajouter les oignons coupés en dés et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter l'ail émincé et les épices. Cuire 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les arômes se dégagent.

Retirer du feu et laisser refroidir légèrement, puis verser ce mélange dans le grand bol avec les patates douces.

Mélanger la farce

Dans le grand bol, ajouter le **rôti de bœuf Primehachéfin Campbell's^{MD}**, le **rôti de porc Primehachéfin Campbell's^{MD}**, la chapelure panko et le bacon émietté. Bien mélanger jusqu'à ce que tout soit bien combiné.

Préparer la pâte :

Former des boulettes de 50 g avec la farce à tourtière.

Utiliser un emporte-pièce rond de 10 cm (4 po) pour créer 12 petits ronds.

Placer les boulettes de viande sur 6 ronds, puis recouvrir chacun d'eux d'un autre rond.

Étirer et pincer les bords. Pour de meilleurs résultats, piquer la pâte.

Découper les mini-tourtières à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm (3 po) en veillant à ne pas les perforer.