



## Pâtés croches de l'Isle-aux-Coudres

PORTIONS

**12 pâtés**

TEMPS DE PRÉPARATION

**30 minutes**

RÉFRIGÉRATION

**1 heure**

TEMPS DE CUISSON

**25 minutes**

Ils sont délicieux et simples à faire... et leur pâte croustillante est tellement réconfortante!

### Ingrédients

Pour la pâte:

- 100 ml (1/3 de tasse + 4 c. à thé) de graisse végétale
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 500 ml (2 tasses) de farine
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de sel

Pour la farce:

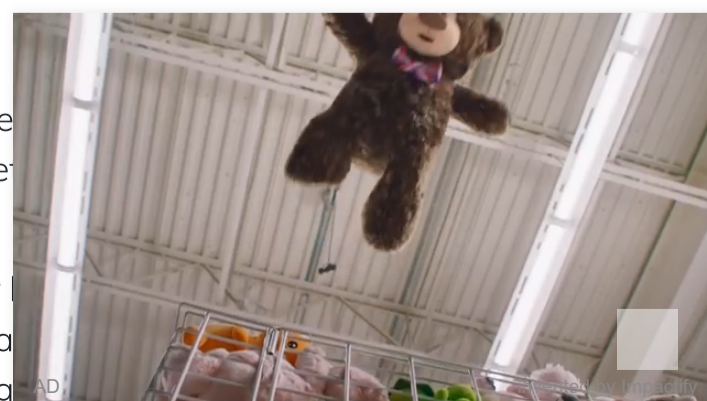
- 450 g (1 lb) de porc haché
- 1 oignon moyen haché finement
- 60 ml (1/4 de tasse) d' eau
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre

---

### Préparation

Préparer la pâte

- 1 Dans une petite casserole, faire fondre la graisse à feu moyen. Dans une autre casserole, chauffer le lait à feu moyen jusqu'aux premiers frémissements, sans laisser bouillir. Retirer du feu et verser le bicarbonate de soude au lait chaud.
- 2 Dans un grand bol en verre ou en métal, mélanger la farine avec le sel. Verser le lait chaud à l'aide d'une cuillère de bois. Incorporer la graisse fondue peu à peu en remuant jusqu'à ce que la pâte soit homogène et qu'elle ne colle plus aux doigts. Laisser tiédir, puis réfrigérer pendant 1 heure.



## Préparer la farce

- 1 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la farce.

## Confectionner et cuire les pâtés

- 1 Diviser la boule de pâte en deux, puis diviser chacune des moitiés en six afin d'obtenir 12 parts égales. Sur une surface farinée, abaisser les boules de pâte en 12 cercles de 6 po de diamètre chacun. Au milieu de chacune des abaisses, déposer environ 3 c. à soupe de farce. Replier la pâte sur la garniture et sceller pour former un chausson.
- 2 Préchauffer le four à 350 °F. Avec le pouce et l'index, former de petites vagues sur le pourtour des pâtés. Si désiré, badigeonner la pâte avec un jaune d'oeuf battu dilué dans un peu d'eau. Déposer les pâtés sur une plaque de cuisson couverte d'une feuille de papier parchemin.
- 3 Cuire au four de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.