

zeste

Mini tourtières en pâte phyllo

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (5) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 45 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **75 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) d'huile de canola

454 g (1 lb) de porc haché

1 oignon jaune, haché finement

1 branche de céleri, coupée en brunoise

2 gousses d'ail, hachée finement

5 ml (1 c. à thé) de sel

5 ml (1 c. à thé) de thym séché

1 ml (1/4 c. à thé) de clous de girofle, moulu

5 ml (1 c. à thé) de basilic séché

5 ml (2/3 c. à thé) de sauce Worcestershire

75 ml (5 c. à soupe) de beurre séparées

500 ml (2 tasses) de chanterelles, essuyées et coupées en deux

125 ml (1/2 tasse) de demi-glace de veau

5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon

9 feuilles de pâte phyllo

Préparation

1. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile de canola dans une casserole. Ajouter le porc haché et faire dorer jusqu'à ce que la viande soit cuite. Réserver dans un bol.
2. Dans la même casserole, chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile de canola restantes à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon, le céleri et l'ail. Cuire pendant 4 minutes.
3. Remettre la viande de porc dans la casserole et remuer.
4. Ajouter le sel, le thym, le clou de girofle, le basilic et la sauce Worcestershire. Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes. Réserver.
5. Dans une poêle, faire fondre 1 cuillère à soupe de beurre à feu élevé. Ajouter les chanterelles, réduire le feu et cuire 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.
6. Quand les chanterelles sont dorées, ajouter la demi-glace de veau et la moutarde de Dijon. Cuire de 5 à 10 minutes jusqu'à évaporation presque complète. Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Combiner ensuite les chanterelles au mélange de viande/légumes.
7. Faire fondre le restant du beurre. Déposer une feuille de pâte phyllo à l'horizontale sur un plan de travail propre et sec et la badigeonner de beurre. Plier la feuille de gauche à droite et badigeonner à nouveau de beurre. Couper la feuille en 2 sur l'horizontal pour obtenir deux petits rectangles.
8. Empiler trois rectangles de pâte phyllo pliée les uns sur les autres en les décalant légèrement, comme pour faire une étoile (voir la vidéo pour plus de précisions).
9. Badigeonner les cavités du moule à muffin de beurre fondu et déposer un rectangle de pâte empilée dans la cavité et s'assurer qu'il épouse bien la forme du moule. Répéter ces opérations avec le restant de la pâte. Remplir avec la garniture à tourtière et refermer la pâte sur elle-même.
10. Enfourner dans un four préchauffé à 375°F (190°C) pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et que le fond de la pâte soit cuit.
11. Retirer du four et laisser reposer quelques minutes avant de démonter.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

