Pâtés chauds Viêtnamiens

Ingrédients pour environ 50 pâtés de 6 cm de diamètre environ :

- 1 oignon
- 500 g de chair à saucisse
- 100 g de vermicelle de soja
- 20 g de champignons
- 2 c à s Nuoc mâm pure
- 1 c à s de sucre en poudre
- 3 tours de moulin à poivre gris
- 1 œuf frais
- 6 brins de coriandre
- 4 pâtes feuilletée d'environ 200 g déjà étalées

Réalisation FACILE :

Préchauffer votre four en position chaleur tournante à 180°C.

Dans un saladier, tremper les vermicelles de soja dans de l'eau chaude.
Dans un autre saladier d'eau froide, tremper les champignons noirs pour les réhydrater.
Eplucher et passer l'oignon au robot.
Ciseler la coriandre.
Séparer le jaune du blanc d'œuf.

Dans un grand saladier, préparer la farce. Mélanger la viande au robot ou à la fourchette, rajouter les ingrédients : l'oignon haché, le blanc d'œuf, la coriandre ciselée, le sucre en poudre, le nuoc mâm, le poivre, les champignons noirs rincés et coupés en petits morceaux, les vermicelles de soja égouttées et coupées en petits morceaux.

Bien malaxer de manière à obtenir un ensemble homogène.

Etaler une pâte feuilletée, la découper en pièces rondes à l'aide d'un verre de 6 cm de diamètre.

Prendre une pièce d'une main. Mettre dessus environ une cuillère à café de farce. Recouvrir d'une autre pièce de taille équivalente. Fermer les bords en les écrasant à l'aide d'une fourchette.

Faire de même avec toute la pâte feuilletée. Sur une plaque de four, étaler du papier sulfurisé et disposer les pâtés. Dans une coupelle, délayer le jaune d'œuf avec un peu d'eau. Badigeonner cette mixture sur le dessus des pâtés afin de les dorer.

Enfourner 15 mn à 180°C ou 200°C.

A déguster soit à l'apéritif soit avec une bonne salade verte.

BON APPETIT !!