

Mini-tourtières

PORTION /
TAILLE

42 mini-
tourtières



Un grand classique canadien en bouchées parfaitement portionnées. Une pâte feuilletée garnie de viande savoureuse et épicée pour un goût réconfortant.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
primehachéfin **Primehachéfin Rôti de boeuf**
CODE DE CAS 27210

Campbell's
primehachéfin **Primehachéfin Rôti de Porc**
CODE DE CAS 27212

PEPPERIDGE FARM **Pâtes feuilletées Pepperidge Farm®**
CODE DE CAS 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 Pepperidge Farm® |

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.