



Plat

MINI TOURTE AU CASSOULET

Niveau : *connaisseurs*



Côté conserves

- 1 boîte de cassoulet de Castelnaudary (saucisses et confit)
- 1 petite boîte de tomates concassées

Chez l'épicier

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 3 brins de thym et de romarin
- 1 gousse d'ail
- 1 jaune d'œuf

Préparation

- Préchauffez le four à 180° th 6.
- Foncez la pâte dans 6 petits moules à muffins de 10 cm de diamètre en laissant dépasser la pâte de 1 cm sur le haut du moule.
- Sortez la viande de la boîte, coupez en rondelles épaisses les saucisses et filez le confit. Faites dorer à la poêle 5 min. Réservez.
- Jetez le gras, versez dans la poêle la moitié de la boîte de tomate et la gousse d'ail écrasée. Laissez réduire de moitié à feu doux.
- Déposez au fond de chaque moule 1 cm de haricots sur la pâte, saupoudrez de feuilles de thym et de romarin hachées, ajoutez une couche de viande, un peu de sauce tomate. Terminez par une bonne cuillère de haricots et refermez avec un rond de pâte.
- Soudez les bords, faites un trou au centre de la pâte et dorez avec le jaune d'œuf.
- Enfournes pour 30 min de cuisson.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook