

Mince Pies

Préchauffer le four à 200 degrés

Ingrédients

- 560 gr **mince méat** (possibilité d'acheter 1 bocal au comptoir irlandais ou épicerie du monde rue Auguste Gaché)
- 350 gr **de farine**
- 75 g **saindoux** (rayon charcuterie)
- 75 g de **beurre**.
- 2 plaques (ou 12 cup cake en silicone) avec 6 emplacements creux, les beurrer

Couper en morceaux le beurre + saindoux + farine : bien mélanger avec les doigts (mains froides) et émietter, ajouter un peu d'eau froide si nécessaire pour obtenir une pâte consistante. La mettre en boule, l'envelopper de cellofrais et la laisser 20 ' au frigo.

Fariner plan de travail et aplatir la pâte au rouleau à pâtisserie (ajouter un peu d'eau si trop sèche)

Découper 12 formes à l'aide de l'emporte pièce (+ couvercles en pâte). Les positionner dans les moules.

Ajouter la préparation « mince meat » au centre de chaque tartelette.

Sur les bords de la pâte, mouillez les bords avec de l'eau ou du lait.

Ajouter couvercle de pâte et avec l'aide d'un couteau faire une cheminée (trou) au milieu

Prendre un œuf et badigeonner avec le jaune (ou jaune + blanc) sur les couvercles pour dorer la pâte

(Il est possible de badigeonner avec sucre + lait si vous n'avez plus d'œuf)

Mettre au four environ 20 '

Beurre de Brandy pour accompagner les mince pies

Ingrédients : 50 g de beurre doux – 100 g sucre blanc en poudre – 1 c à soupe de cognac

Mélanger sucre + beurre avec une fourchette, mettre au frigo jusqu'au moment de servir.