



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Friand à la viande

Pour 4 personnes | Très facile

85 min | **2.66€** La portion (prix indicatif)



Le friand est une sorte de pâté feuilleté aux nombreuses variantes. Ici, nous vous le proposons à la viande.

Recette pour 4 pièces

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **400 g** de Paupiette de porc
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **2 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Bouillon de poule, de volaille
- **1 feuille** de Laurier en feuille frais ou séché
- **2 c à c** de Sauce Worcestershire
- **30 g** de Ketchup
- **25 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **1 pièce** de Oeuf

Étapes de préparation



Préparation : 30 min



Cuisson : 55 min



Attente : 0 min

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un rectangle d'environ 32 cm de long sur 16 cm de large sur 3 mm d'épaisseur. Faites au mieux, après le repos de la pâte, il faudra que vous puissiez découper 8 rectangles de 15 x 8 cm.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.

Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer la pâte au frais 30 minutes.

- 2 Pendant ce temps, préparez la farce à la viande.
Ciselez un oignon (150 g). Hachez finement ou râpez deux gousses d'ail.
Coupez les ficelles de 4 paupiettes (au total, environ 400 g). Séparez la chair à saucisse et les tranches de lard/viande autour. Hachez grossièrement les tranches. Si il y a une couche de barde en plus (tranche de gras), jetez-la.
- 3 Dans une casserole à fond épais, chauffez de l'huile neutre. Ajoutez l'oignon et la viande. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit cuite. Comptez 8 - 10 minutes en mélangeant de temps en temps.
- 4 Ajoutez l'ail haché. Mélangez 30 secondes.
- 5 Ajoutez 180 ml d'eau, du bouillon de volaille en poudre ou cube (à doser selon les indications du paquet pour 180 ml de liquide), une feuille de laurier, 2 càc de sauce Worcestershire et 2 càs de ketchup (30 g). Poivrez généreusement. Mélangez. Couvrez et faites cuire à feu doux 10 minutes (maintenez un petit frémissement).
- 6 Préchauffez votre four à 175°C en chaleur tournante avec une grille au centre.
Après 10 minutes, enlevez le laurier de la casserole. Ajoutez 3 càs / 25 g de farine et 60 ml d'eau. Faites cuire 2 minutes en mélangeant. Mettez de côté.

Facultatif : ajoutez du persil haché.

- 7 Quand le four est quasi à température, détaillez dans la pâte 8 rectangles de 15 x 8 cm. Mettez-en 4 sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant. Humidifiez les bords avec de l'eau sur environ 1 cm.

Astuce : pour un peu plus de gourmandise, vous pouvez ajouter des bandelettes de pâtes sur les bords. Cela permettra aussi de faire le montage plus facilement. Si vous optez pour cette option, déposez des bandes de pâte de 1 cm sur les bords humidifiés comme un cadre, puis humidifiez à nouveau ces bandes.

- 8 Ajoutez la farce à la viande au centre sans en mettre sur les bords. Couvrez avec un rectangle de pâte. Soudez les bords à la fourchette. Battez 1 jaune d'œuf avec 1 càc d'eau. Dorez la pâte avec. Percez deux trous sur chaque friand.
Enfournez 20 à 25 minutes, en retournant la plaque à mi-cuisson. Surveillez la cuisson ! Si la pâte colore trop vite, couvrez d'une feuille d'aluminium et continuez à cuire.
- 9 Laissez refroidir 5 minutes et servez avec une salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.