

Recette des patés créoles à la viande hachée

Etape 1:

Prendre de la pâte feuilletée et faire des disques sur toute la pâte.

Etape 2:

Garnir un disque sur deux d'une cuillère à café de farce.

Etape 3 et 4:

Recouvrir chaque disque d'un second que l'on colle au niveau

des bords avec un peu d'eau. Ensuite mettre des coups de fourchette pour ça accroche bien.

Image de l'étape 2:



Images de l'étape 3 et 4:



Image après cuisson:



Recette de la farce

Faire cuire la viande Rackée avec du cive et de la coriandre.

Selon notre goût, nous pouvez ajouter quelques épices.