

Petits pâtés croûtes aux figues

200 g de pâte à pâté croûte
250 g de reste de viande *
2 figues séchées
une pincée de noix de muscade
une pincée de cannelle
une pincée de gingembre en poudre
un jaune d'œuf

* S'il vous reste de la viande cuite (poulet, gigot, rôti), hachez la moitié finement et coupez l'autre moitié en petits morceaux et ajoutez un peu de mie de pain (l'équivalent d'une belle tranche) trempée dans du lait pour que la farce soit moelleuse. Vous pouvez aussi utiliser de la viande crue (boeuf, agneau) et préparez-la en deux façons, hachée et morceaux, avant de la mélanger aux autres ingrédients de la recette.

Mélangez la viande avec la muscade, la cannelle et le gingembre, assaisonnez de sel et de poivre et incorporez les figues coupées en petits dés.

Étalez finement la pâte et tapissez 2 cercles à pâtisserie graissés avec un peu de beurre. Réservez un peu de pâte pour couvrir les pâtés. Répartissez la pâte dans les quatre moules. Étalez le reste de pâte et découpez deux disques. Recouvrez les pâtés et pincez les bords pour bien souder chaque pâté. Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et passez cette dorure au pinceau sur chaque pâté. Enfournez les petits pâtés à 200°C pendant une trentaine de minutes. Dégustez-les tièdes ou froids avec une bonne salade verte.

