



Temps Total
0 MIN.

Portion
340 G/12 OZ

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Ce pâté traditionnel écossais fera assurément des heureux, grâce aux Pâtes feuilletées, de Pepperidge Farm, au Remplissage pour pâté au bœuf, de Campbell !

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol, bien mélanger le bœuf haché et la farce pour pâté au bœuf sans viande.
2. Roulez légèrement le feuilleté, et coupez-le en rond au moyen d'un couvercle. Utilisez le reste du feuilleté pour faire le rebord du pâté de viande.
3. Remplissez le pâté du mélange de viande, et coiffez-le avec le rond de feuilleté. Assurez-vous de sceller le pâté en pinçant les rebords. (Une dorure à l'œuf, appliquée sur la pâte feuilletée avant la cuisson, donnera un glaçage attrayant. Cependant, cela est facultatif.)
4. Insérez des fentes d'aération au-dessus du pâté, et faites cuire au four à 191 °C (375 °F), ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) — pendant environ 40 minutes.
5. Laissez refroidir (3 à 5 minutes), et retirez le plat de cuisson avant de le couper en portions.