



Porc effiloché en croûte feuilletée

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ½ boîte de pâte feuilletée Tenderflake
- 1 tasse de porc effiloché
- 1/3 tasse de petits pois décongelés
- ¼ tasse de parmesan râpé
- 1 œuf battu
- 1 c. table d'eau

Préparation

1. Préchauffer votre four à 450 F°.
2. Faire décongeler la pâte feuilletée Tenderflake.
3. Rouler la pâte sur une surface enfarinée.
4. Faire 4 ronds de 4 pouces et 4 ronds de 3 pouces à l'aide d'emporte-pièce ou de verres.
5. Vaporiser votre moule à muffin d'enduit antiadhésif.
6. Déposer les cercles de pâtes de 4 pouces dans les moules à muffin en s'assurant de bien tapisser le fond et les côtés et réserver.
7. Dans un bol, mélanger le porc effiloché, les pois et le parmesan.
8. Déposer le mélange dans vos moules.
9. Refermer en y déposant les cercles de pâtes de 3 pouces.
10. Dans un autre bol, fouetter l'œuf et l'eau ensemble.
11. Badigeonner la pâte avec le mélange d'œuf et percer un petit trou sur le dessus.

12. Mettre au four pendant 12-14 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.
13. Servir avec des pommes de terre ou une bonne salade.