



## Mince Pies à la groseille

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 20 Mince Pies

### **Ingrédients**

#### *Pour la pâte*

- 250 g de beurre mou
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 4 g de sel
- 10 g d'extrait de vanille liquide
- 500 g de farine
- 4 g de levure chimique

#### *Pour la garniture*

- 2 pommes Golden
- 4 g de poudre de beurre de cacao (Mycryo)
- 120 g de confiture de fraise
- 120 g de cranberries sucrées séchées
- 180 g de groseilles fraîches
- 20 g de sucre cristal

## La pâte

1. Dans un cul-de-poule, mélangez au fouet le beurre mou avec le sucre.
2. Incorporez les œufs, le sel et la vanille.
3. Ajoutez ensuite la farine avec la levure tamisée. Mélangez à la main afin d'obtenir un mélange sableux. Réservez 1 heure au frais avant utilisation.

## La garniture

1. Préchauffez votre four à 200°C (th. 6-7) et placez votre moule sur la plaque perforée.
2. Épluchez et évidez les pommes. Détaillez-les à la mandoline, en position 4 et avec la lame à julienne large. Retaillez-les ensuite en petits cubes à l'aide d'un couteau.
3. Faites-les revenir 2 minutes sans coloration avec la poudre de beurre de cacao. Ajoutez la confiture et les cranberries. Faites revenir 1 minute sans coloration.
4. Ajoutez les groseilles et mélangez délicatement à l'aide de la spatule. Débarrassez dans un cul-de-poule et laissez refroidir.
5. Sortez la pâte du réfrigérateur et abaissez-la sur la Roul'Pat ou une toile pâtissière avec le rouleau à environ 3 mm d'épaisseur. Détaillez 20 fonds de pâte avec un emporte-pièce ou le découpoir 7,5 cm et foncez-les dans les empreintes.
6. Répartissez la garniture dedans.
7. Détaillez 20 fonds de pâte avec un emporte-pièce ou le découpoir 5 cm et faites un trou au centre avec la douille 9 cm. Placez-les sur la garniture et saupoudrez de sucre cristal.
8. Faites cuire 18 minutes à 200°C (th. 6-7). Laissez reposer 10 minutes avant de démouler.