

Pâté créole à la papaye confite

Ingrédients

- 400g de farine
- 190g de saindoux (ou de beurre à défaut)
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 càs de curcuma
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60g de sucre
- les graines d'une demie gousse de vanille
- 1 bouchon d'anisette
- 2 tranches de papaye confite
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Instructions

Faites fondre le saindoux dans une petite casserole et laissez-le refroidir le temps de doser les autres ingrédients.

Dans le bol du robot équipé du crochet, mélangez la farine avec la levure, les œufs, les sucres, le curcuma, la vanille. Ajoutez le saindoux fondu et pétrissez jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Enfin versez un bouchon d'anisette (Marie Brizard).

Faites préchauffer le four à 160 degrés environ.

On n'obtient pas une pâte franchement lisse, mais elle se travaille facilement à la main, sans rouleau. Prélevez une petite partie qui servira à la décoration (environ un dixième). Puis séparez le reste en deux parties à peu près égales.

Étalez un premier disque avec la paume de la main. Garnissez-le de lamelles de papaye confite. Puis déposez dessus un deuxième disque de pâte en soudant bien les bords. Vous pouvez également en faire des portions individuelles, en diminuant ensuite le temps de cuisson.

Avec la petite boule de pâte prélevée précédemment, faites une décoration, que vous déposerez sur le pâté.

Dorez au jaune d'oeuf, puis enfournez pour environ 45 minutes. Le dessus doit être doré. Vous pouvez faire un test avec une pointe de couteau.

Laissez refroidir avant de déguster.