Petits pâtés chauds provençaux

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée, 200 g de jambon cru, 200 g. de veau,
2 anchois, 2 jaunes d'oeufs, 1 gousse d'ail, 1 oeuf,
persil, poivre, huile d'olive.

- Laver les anchois, en retirer les arêtes et la queue, les découper en morceaux.
- Hacher finement un peu de persil, le jambon et le veau.
- Mettre de l'huile d'olive dans une poêle, à chaud incorporer l'anchois et dissoudre les morceaux.
- Hors feu, ajouter à cette préparation l'ail pilé, le persil, le jambon et le veau, les deux jaunes d'oeufs. Touiller à la spatule en bois.
- Etendre la pâte brisée et y découper des cercles de 20 cm. de diamètre.
- Répartir la farce en tas au centre de chaque cercle, replier les bords en chausson et les souder, dorer à l'oeuf.
- Passer à four chaud environ 20 minutes.