

Petits pâtés à la soubressade



La soubressade est une spécialité pied noir. Elle est présentée sous forme de saucisse à peau rouge. A l'intérieur, la consistance ressemble à celle d'une chair à saucisse. Dans le sud, on en trouve dans pratiquement tous les supermarchés, au rayon saucisse à la coupe. Il y en a parfois même à Paris. [Cécile](#) et [Sanka](#) nous proposent de la remplacer par du chorizo très souple ou un mélange de chair à saucisse et de chorizo mixé.

Pour une trentaine de petits pâtés

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 3 saucisses de soubressade
- 250 g de farine
- 1/2 verre d'huile
- du sel
- de l'eau

Préparation

Préparer une pâte brisée avec la farine, l'huile, le sel, et l'eau. Vous devez obtenir une pâte un peu sèche, pas trop molle.

Etaler la pâte, découper des cercles de 10 cm de diamètre à l'aide d'un verre à whisky.

Déposer un morceau de soubressade gros comme une noix.

Mouiller les bords de chaque cercle, et fermer les chaussons, le plus hermétiquement possible (s'aider d'une fourchette).

Cuire dans une friture (plus moelleux), ou au four (plus croustillant).