AROMATA COCINA

Les empanadas



Préparation: 30 mins
Cuisson: 25 mins
Repos: 12 h

Ingrédients <u>(pour 6 personnes)</u> :

2 rouleaux de pâte brisée ou feuilletée, de préférence au beurre
500 g viande de bœuf hachée
2 beaux oignons ou 4 petits
1 c. à café de paprika
1 c. à café de cumin
1/2 c. à café de purée de piment
4 c. soupe d'olives vertes dénoyautées
1 c. à café de sucre en poudre
4 c. soupe de concentré de tomate
1/2 cube de bouillon de boeuf bio de préférence dilué dans 1 petit verre d'eau
3 oeufs durs
Sel et poivre
2 c. soupe d'huile d'olive
1 blanc d'oeuf pour fermer les empanadas
1 jaune d'oeuf et 1 c. soupe de lait pour dorer les empanadas

Préparation de la recette:

1.
Pour la farce des empanadas facile : Pelez et émincez les oignons. Dénoyautez les olives et hachez-les grossièrement au couteau. Écalez les œufs durs et hachez-les également.

2.
Faites chauffer l'huile dans une poêle pour faire revenir les oignons émincés à feu vif pendant 3-4 minutes. Ajoutez la viande de bœuf hachée et poursuivez la cuisson 5 minutes en remuant avec une spatule ou une cuillère en bois. Ajoutez le concentré de tomates et le sucre. Mélangez 2 minutes à feu toujours vif avant de réserver la viande dans un saladier.

3.
Ajoutez le bouillon de bœuf et les épices à ce mélange ainsi que les olives et les œufs durs hachés. Salez et poivrez. Laissez refroidir avant de filmer et de réserver. Si vous pouvez prévoir à l'avance, faites la farce la veille et laissez-la reposer une nuit au frais, elle sera plus savoureuse et parfumée.

4.
Pour assembler les empanadas facile : Sortez la farce de vos empanadas du réfrigérateur pour qu'elle revienne à température ambiante. Préchauffez le four th.6-7 (200°).

5.
Étalez la pâte et détaillez des cercles d'environ 15 centimètres de diamètre avec un emporte-pièce ou bien un bol. Étalez avec le doigt ou au pinceau du blanc d'œuf sur la bordure du cercle de pâte pour mieux souder le chausson. Déposez une bonne cuillère à soupe de farce sur la moitié de la pâte et refermez le chausson en demi-lune en appuyant bien sur les bords. Vous pouvez festonner la bordure avec la fourchette.

6.
Recouvrez la plaque du four avec du papier sulfurisé, déposez les empanadas facile et badigeonnez-les au pinceau de cuisine avec du jaune d'oeuf battu avec le lait.

7.
Enfournez pour 20 à 25 minutes selon votre four. Les empanadas doivent être dorés. Vous pouvez servir ces empanadas à la viande chauds ou bien froids, accompagnés par exemple d'une salade de saison.