

Bricks, beignets, feuilletés

Empanadas fourrées à la viande


1h45

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

45 min

CUISSON

0

REPOS

686

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le roux

50 g **Farine**
50 g **Beurre**
20 cl **Eau**
2 **Bouillon cube de volaille déshydraté**

Ingrédients pour les empanadas

600 g **Boeuf haché**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
80 g **Oignon(s)**
50 g **Raisins secs**
50 g **Olives noires**
30 g **Beurre**
1 c. à café **Sucre roux**
1 pincée(s) **Piment de Cayenne**
1 pincée(s) **Cumin (en poudre)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la pâte

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Déposer deux bouillons cube de volaille dans une casserole remplie d'eau. Porter à ébullition. Quand les cubes de volaille ont fini de se diluer, retirer la casserole du feu.
- 2 Faire fondre du beurre dans une autre casserole et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Verser la farine. Mélanger avec un fouet.
- 3 Tamiser préalablement la farine pour éviter les grumeaux. Le mélange de farine et de beurre s'appelle un roux et sert de liant.
- 4 Quand une pâte s'est formée, ajouter le bouillon de volaille et laisser épaissir le tout sur feu doux en remuant. Mettre de côté quand le mélange a bien épaissi.
- 5 Peler et émincer les oignons. Réserver.
- 6 Dénoyer, émincer et hacher les olives.
- 7 Après avoir cuit des œufs durs dans une casserole d'eau bouillante, les écaler (enlever la coquille) puis les hacher finement. Réserver.
- 8 Faire fondre du beurre dans une poêle. Faire blondir les oignons pendant quelques minutes, puis ajouter les

raisins secs et la viande hachée. Mélanger le tout en écrasant bien la viande.

- 9 Ajouter les œufs et les olives hachées. Ajouter ensuite le sucre de canne en poudre, le piment de Cayenne et le cumin. Saler, poivrer et bien mélanger.
- 10 Ajouter enfin la pâte réalisée précédemment. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une farce homogène.

Étape 2

Préparation des empanadas

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Déposer un disque de pâte feuilletée sur du papier sulfurisé.
- 3 Découper plusieurs petits ronds de pâte à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.
- 4 Appuyer du plat de la main sur l'emporte pièce pour que la découpe soit précise. Au besoin, tourner l'emporte pièce sur la pâte.
- 5 Disposer les petits ronds de pâte sur du papier sulfurisé préalablement disposé sur une plaque de cuisson.
- 6 Rassembler les chutes de pâte feuilletée, malaxer pour créer une boule de pâte.
- 7 Mettre de la farine sur le plan de travail. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la boule pour créer une nouvelle pâte feuilletée. Puis découper de nouveaux petits ronds de pâtes.
- 8 Fourrer les empanadas en déposant un peu de farce au centre des cercles de pâte à l'aide d'une cuillère.
- 9 Attention à ne pas mettre trop de farce sinon il sera difficile de replier l'empanadas et il risquerait de déborder à la cuisson.
- 10 Humecter les bords avec de l'eau. Puis replier les empanadas et appuyer avec les doigts pour les souder.
- 11 Casser un œuf dans un bol. Ajouter un filet d'eau et mélanger à l'aide d'une fourchette. Avec un pinceau, badigeonner les empanadas du mélange oeuf/eau.
- 12 Enfourner les empanadas dans le four pendant environ 20 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les empanadas du four. Ils doivent être bien dorés.
- 2 Dresser une assiette avec des empanadas et un peu de salade. Déguster chaud ou froid.

feuilletée

2 Pâte(s) feuilletée(s)

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

1 c. à soupe Eau

Ingrédients pour le dressage

1 Salade(s)