



*Bricks, beignets, feuilletés*

# Empanadas - petits chaussons farcis



**1h20**   **35 min**   **45 min**   **0**   **548**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Pâte

300 g **Farine**  
120 g **Beurre**  
8 cl **Lait demi-écrémé**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à café **Sel**

## Farce

250 g **Boeuf haché**  
150 g **Tomate(s) concassée(s)**  
60 g **Pomme(s) de terre**  
30 g **Carotte(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 c. à café **Coriandre en poudre**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
15 feuille(s) **Coriandre**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Réalisation de la pâte

- 1 Verser la farine et le sel dans un saladier et y incorporer le beurre coupé en petits dés avec le bout des doigts.
- 2 Mélanger le lait et le jaune d'oeuf en battant le tout à l'aide d'une fourchette.
- 3 Ajouter ensuite sur la farine le mélange lait et œuf, et mélanger jusqu'à obtenir une belle pâte bien ferme, ajouter un peu de lait si nécessaire.
- 4 Filmer la pâte et la réserver au frais.

## Étape 2

Réalisation de la farce

- 1 Cuire les oeufs durs. Compter 10 minutes. Ajouter également la pomme de terre sans la peler et la carotte pelée dans l'eau de cuisson.
- 2 Quand ils sont cuits, retirer les œufs et les laisser refroidir.
- 3 Quand les légumes sont à point, les peler et les tailler en brunoise. Réserver.
- 4 Mettre une poêle sur feu moyen et y verser l'huile, ajouter l'oignon et le faire revenir quelques minutes pour

qu'il soit à peine coloré.

- 5 Ajouter la viande et bien mélanger, ajouter le cumin et la coriandre en poudre, saler et poivrer.
- 6 Faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit elle aussi bien colorée, remuer régulièrement.
- 7 Verser les légumes, la pomme de terre, la carotte et la tomate sur la viande. Bien mélanger, laisser 3 ou 4 minutes sur le feu. Retirer alors du feu.

### Étape 3

#### Réalisation et cuisson des empanadas

- 1 Étaler la pâte assez finement et découper des cercles de 12cm.
- 2 Si on ne possède pas d'emporte-pièce, il est possible d'utiliser une tasse ou un bol pour former ces cercles.
- 3 Placer sur chaque cercle 1 cuillère à soupe de viande, 1 quartier d'œuf dur et une ou deux feuilles de coriandre.
- 4 Mouiller le tour du cercle de pâte, puis replier de manière à refermer la pâte en demi-cercle. Bien appuyer sur les bords, puis les écraser à la fourchette afin de former de petites stries.
- 5 Une fois toutes les empanadas faites, les badigeonner à l'œuf et enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant environ 25 minutes.
- 6 Pour réaliser des empanadas bien dorées, il faut les sortir à mi-cuisson et les badigeonner à nouveau au jaune d'œuf.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Servir les empanadas avec du tabasco ou une autre sauce bien pimentée.

#### Dorure

2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à café **Eau**

#### Dressage

1 **Tabasco**