



Bricks, beignets, feuilletés
Empanadas au boeuf



2h15 **30 min** **45 min** **1h** **490**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

350 g **Farine**
150 g **Beurre**
0.5 c. à café **Sel**
12 cl **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour la farce

500 g **Boeuf haché**
2 **Oignon(s)**
30 g **Raisins secs**
8 **Olives vertes**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 pincée(s) **Piment de Cayenne**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, mélanger du bout des doigts la farine, le beurre coupé en petits morceaux et le sel.
- 2 Incorporer petit à petit le lait tout en malaxant la pâte avec les mains.
- 3 La pâte doit être souple et non collante.
- 4 Former une boule et l'envelopper dans du film alimentaire.
- 5 Réserver pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition, faire cuire les œufs pendant environ 15 minutes.
- 2 Ecaler les œufs durs, les couper en quatre rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Eplucher et émincer finement les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Faire dorer les oignons émincés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter le bœuf haché, du sel, du piment de cayenne et

- 5 les raisins secs. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
- 7 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre puis laisser tiédir.

Étape 3

Confection des empanadas

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Fariner le plan de travail et abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
- 4 Déposer un peu de farce au centre de chaque rond à l'aide d'une cuillère à soupe, prendre soin de laisser 1,5 cm sur les bords.
- 5 Ajouter une rondelle d'œuf et une olive sur chaque rond de pâte.
- 6 Humecter les bords des ronds avec un peu d'eau.
- 7 Plier la pâte et sceller les bords en appuyant fortement. Puis pincer les bords.
- 8 Déposer les empanadas sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 9 A l'aide d'un pinceau, dorer les empanadas avec le jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.
- 10 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les empenadas du four. Les déposer dans un plat creux et servir aussitôt.