Bricks, beignets, feuilletés

Empanadas champignon et fromage

2h	30 min	30 min	1h	465
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le beurre puis mélanger du bout des doigts en effritant la pâte.
2. Verser l'eau petit à petit tout en pétrissant la pâte à la main.
3. Former une boule de pâte et l'envelopper dans du film alimentaire.
4. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la farce

1. Nettoyer doucement les champignons à l'aide d'un torchon.
2. Ôter les pieds terreux et les couper en 4 à l'aide d'un couteau de chef.
3. Peler les gousses d'ail à l'aide d'un couteau de chef, ôter le germe et les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Faire fondre le beurre dans une sauteuse puis y faire revenir l'ail et les champignons pendant une dizaine de minutes sur feu moyen.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

500 g **Farine**
100 g **Beurre**
25 cl **Eau**
0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la garniture

500 g **Champignon(s) de Paris**
300 g **Tomme de brebis**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Citron(s)**
1 c. à soupe **Origan séché**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

5. Ajouter l'origan, saler et poivrer puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Râper le fromage à l'aide d'une râpe et l'incorporer aux champignons.
7. Ôter la casserole du feu et laisser refroidir.

Étape 3

Façonnage des empanadas

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm.
3. Découper des disques de 25 cm de diamètre à l'aide d'un bol ou d'un emporte-pièce.
4. Déposer un peu de farce au milieu de chaque disque en laissant libre 1,5 cm sur les bords à l'aide d'une cuillère à soupe.
5. Rabattre la moitié du disque puis pincer les bords des empanadas à l'aide de la pointe d'un couteau pour bien les souder.
6. Déposer les empanadas sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé puis enfourner pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.

Étape 4

Dressage

1. Sortir du four les empanadas et servir immédiatement.