Bricks, beignets, feuilletés

Empanadas champignon et fromage

2h **30 min** **30 min** **1h** **465**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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.

- 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.