



Bricks, beignets, feuilletés
Empanadillas



35 min **20 min** **15 min** **0** **551**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les
empanadillas**

500 g **Pâte(s) brisée(s)**
85 g **Gruyère**
85 g **Olives noires**
50 g **Tomate(s) confite(s)**
25 g **Concentré de
tomate**
50 g **Filet(s) d'anchois**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Piment de
Cayenne**
8 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Ciseler le persil à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 3 Couper le gruyère en dés de 5mm à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Couper les olives, les tomates confites et les anchois en petits morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Mélanger le persil, le gruyère, les olives, les tomates et les anchois dans un saladier avec le piment de Cayenne et le concentré de tomate à l'aide d'une fourchette.

Étape 2

Façonnage des empanadillas

- 1 Abaisser la pâte brisée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 3 mm d'épaisseur puis découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce.
- 2 Déposer un peu de garniture au milieu de chaque disque.
- 3 Dans un bol, battre l'œuf à l'aide d'une fourchette puis dorer le tour de chaque disque à l'aide d'un pinceau à dorure et rabattre la pâte pour former l'empanadillas.

- 4 Souder les bords des empanadillas à l'aide de la pointe d'un couteau de cuisine.
- 5 Dorer les empanadillas à l'oeuf battu à l'aide d'un pinceau à dorure.
- 6 Déposer les empanadillas sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les empanadillas du four et servir chaud.