

# metro



## Empanadas à la dinde

Évaluer cette recette ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ 0 Vote

6 PORTIONS | 0:40 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 Gros oignon, hache fin

1 Poivron rouge, paré, émincé

3 Gousses d'ail, émincé

30 ml Beurre salé  
(2 c. à soupe)

10 ml Poudre de chili  
(2 c. à thé)

5 ml Paprika  
(1 c. à thé)

5 ml Cumin  
(1 c. à thé)

5 ml Origan séché  
(1 c. à thé)

### Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans une grande poêle, suer l'oignon, le poivron et l'ail au beurre sans coloration.

Ajouter les assaisonnements, la dinde, les raisins secs et le bouillon. Laisser mijoter en remuant jusqu'à évaporation du liquide. Retirer du feu et réserver au comptoir.

Abaisser la pâte. Découper en 6 cercles de 20 cm (8 po).

Sur chaque cercle de pâte, répartir la moitié du fromage havarti et la garniture. Disposer 2 quartiers d'œuf et 3 olives tranchées sur la garniture et coiffer du reste de fromage.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner d'eau le pourtour de la pâte. Sceller la pâte à l'aide d'une fourchette.

Disposer les empanadas sur une plaque tapissée de papier parchemin. Piquer les empanadas avec les dents d'une fourchette sur leur surface. Badigeonner de dorure et cuire environ 30 minutes.

Source : Saputo

### Accords bières et mets

**Équilibrée et désaltérante**

---

**750 ml**    Dinde cuite, en dés fins  
**(3 tasses)**

---

**125 ml**    Raisins secs dorés  
**(1/2 tasse)**

---

**125 ml**    Bouillon de poulet  
**(1/2 tasse)**

---

Au goût, sel et poivre du moulin

---

**3**        Oeufs durs, en quartiers

---

**18**        Grosses olives farcies

---

**900 g**    Pâte brisée du commerce  
**(2 lb)**

---

**180 g**    Fromage havarti en tranches

---

**2**        Jaunes d'oeufs, battus avec un peu d'eau

---



ÉQUILBRÉE ET  
DÉSALTÉRANTE

Appréciée pour sa polyvalence.  
Découvrez l'équilibre parfait entre  
l'amertume du houblon et le goût sucré  
du malt de cette bière au corps léger à  
moyen et à la finale franche.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---