



## Empanadas au fromage

Les empanadas au fromage ou empanada y queso sont très appréciés dans toute l'Amérique du Sud. Vous pouvez préparer ces empanadas au fromage avec des cercles de pâte d'environ 15 centimètres de diamètre si vous les servez en plat principal. Si c'est pour un apéritif, une entrée ou un buffet, optez pour des mini empanadas au fromage.

### PRÉPARATION :



Préparation  
30 min

Cuisson  
15 min

### INGRÉDIENTS:

6 PERS.

Pour la pâte des empanadas

500 g de farine

12,5 cl de liquide, moitié eau, moitié lait

150 g de beurre fondu

1 sachet de levure en poudre

1 cuillère à soupe de sel

1 (ou 2) oeuf battu avec un peu de lait pour la dorure

Pour la farce au fromage

600 g de fromage râpé par exemple un mélange d'emmental et de gouda ou bien de mozzarella.

poivre

#### 1.

Préparez la pâte pour les empanadas au fromage

#### 2.

Mélanger dans un grand plat creux ou un saladier la farine, le sel et la levure. Formez un puits au centre.

#### 3.

Versez le beurre préalablement fondu et le mélange eau-lait légèrement tiédi.

#### 4.

Mélangez bien tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène. Pétrissez rapidement et formez une boule.

### GESTES TECHNIQUES

#### 5.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et détaillez des petits cercles de 6 centimètres de diamètres avec un emporte-pièce ou un verre.

#### 6.

Préchauffez le four th. 6 (180°)

#### 7.

Assemblez les empanadas au fromage

#### 8.

Pour la farce, mélangez les différents fromages, poivrez et pressez-les pour former un mélange plus compact.

#### 9.

Humidifiez avec un peu d'eau la bordure du cercle de pâte, puis placez sur une moitié un peu de farce au fromage.

#### 10.

Refermez chaque cercle en demi-lune en prenant soin de bien pincer les bords pour souder l'empanadas au fromage qui doit rester hermétiquement fermé pendant toute la cuisson. Vous pouvez aussi le festonner.

## **11.**

Disposez la plaque du four recouverte de papier sulfurisé puis dorez à l'œuf au pinceau de cuisine chaque petit empanadas au fromage.

## **12.**

Enfournez et faites cuire pendant une quinzaine de minutes.

© cuisineaz.com