



## Empanadas fait maison

Il y a la recette de la pâte à empanadas et la recette pour la garniture. Tiède ou froid on craque sur ces chaussons argentins

**PRÉPARATION :**  Préparation 30 min Cuisson 20 min

### INGRÉDIENTS:

6 PERS.

500 grammes farine

100 grammes beurre

75 grammes lait

7,5 centilitres eau tiède

1 c. à café sel

500 grammes viande hachée

2 oignons

1 gousse d'ail

1 c. à soupe huile d'olive

4 brins de thym

1 c. à soupe cumin moulu

60 grammes beurre

1 c. à café paprika doux

1 c. à soupe rase de farine

1 pâte maison à empanadas

1 oeuf battu

sel/poivre

### 1.

Mettez la farine et le sel dans la cuve de votre robot et creusez un puit au centre

### 2.

Versez le beurre fondu et mélangez doucement

### 3.

Versez le lait et l'eau puis travaillez la pâte 15 mm pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Vous pouvez préparer la pâte au robot (muni d'un crochet pétrisseur). Formez une boule et laissez reposer 30 mm

### GESTES TECHNIQUES

### 4.

Pelez et hachez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une poêle et ajoutez le boeuf et les oignons. Faites revenir 8 mm sur feu moyen puis ajoutez l'ail pelé et haché, le thym effeuillé, le cumin, le paprika

### 5.

Salez, poivrez. Laissez cuire 2 mm puis saupoudrez de farine et poursuivez la cuisson encore 5 mm. Laissez refroidir complètement

### 6.

Préchauffez le four à 200 °C. Découpez des disques de pâte de 10-12 cm de diamètre, étalez-les un peu en ovale et garnissez d'un peu de préparation (nous en avons réalisé une quinzaine)

### 7.

Rabattez la pâte pour former des chaussons. Soudez les bords en pressant avec les doigts mouillés. Rabattez les bords en formant des petits plis

### 8.

Battez l'oeuf et badigeonnez les empanadas avec. Piquez chaque empanadas d'un coup de fourchette. Faites cuire 20 mm