



## Empanadas

L'empanadas est un délicieux met venu tout droit d'Amérique du Sud. Il s'agit d'un petit chausson généralement farci de viande ou de poisson. Il est possible d'en faire plusieurs variantes, végétariennes ou non, selon les coutumes des régions.

### PRÉPARATION :



Préparation  
20 min

Cuisson  
30 min

Repos  
30 min

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

- Pour la pâte :

500 grammes de farine

100 grammes de beurre

25cl d'eau

5 grammes de sel

- Pour la farce :

400 grammes de viande hachée

1 oignon

3 pommes de terre

3 oeufs

1 cuillère à café de cumin

1 cuillère à café de paprika

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### 1.

Préparez la pâte, une pâte brisée facile : faites fondre le beurre au micro-ondes. Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre fondu, l'eau et le sel. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

### 2.

Préparez la farce de vos empanadas : pelez et émincez l'oignon.

### 3.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Faites-les cuire dans un grand volume d'eau salée durant 8 minutes. Réservez.

### 4.

Cuire les oeufs de sorte à ce qu'ils soient durs dans un grand volume d'eau pendant 9 minutes. Une fois cuits, égalez les oeufs et coupez-les en petits dés.

### 5.

Dans une poêle, faites revenir l'huile d'olive avec l'oignon émincé et une pincée de sel. Ajoutez la viande hachée et les épices. Quand la viande est bien saisie, salez et poivrez puis retirez du feu.

### GESTES TECHNIQUES

### 6.

Ajoutez les pommes de terre et les oeufs. Mélangez bien.

### 7.

Préchauffez le four à 180°.

### 8.

Abaissez votre pâte brisée à empanadas sur votre plan de travail. Découpez 8 disques de pâte d'environ 10 à 12 cm de diamètre.

### GESTES TECHNIQUES

### 9.

Placez un peu de farce au centre de chaque disque et fermez de sorte à obtenir la forme de chausson de l'empanadas. Pincez les bords pour bien les souder.

### 10.

Déposez les empanadas sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé.  
Enfournez pour 10 minutes.

© cuisineaz.com