

## Recette empanadas salteñas muy fácil par FAL33

Ingrédients pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes	Cuisson : 30 mins	Difficulté : facile
--------------------------	-------------------	---------------------

### Liste des ingrédients

#### **Pour la farce :**

- 500g de viande de bœuf hachée (+gras de porc afin d'éviter que ça sèche)
  - 3 beaux oignons
  - 4 tomates
- 4 gousses d'ail finement hachés
  - 1 cuillère à café de paprika
    - 1 de cumin
    - - 1 origan
  - 1 piment moulu
- 4 cuillères à soupe d'olives dénoyauté
  - 1 bouillon de bœuf
  - 3 œufs durs
  - raisin de Corinthe
    - Sel poivre
    - sucre
  - Huile d'olive

#### **Pour la pâte et le pliage**

- 2 rouleau de pate risée ou feuilletée de préférence au beurre (400grammes de farine, 100g de beurre, 50ml d'eau (1/8eme)
  - 1 blanc d'œuf pour fermer les empanadas
  - 1 jaune d'œuf pour dorer les empanadas

#### **Pour la sauce chimichurri**

- 1/2 bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe d'origan
  - 4 gousses d'ail

- 2 oignons
- 1 piment langue d'oiseau (ou bien de l'habanero ou du Chipotle), plus si vous aimez le piquant
  - 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
  - 1 cuillère à café de jus de citron frais
  - 120 ml d'huile
  - Sel et poivre

## La préparation

### La farce :

- ✓ Astuce du chef ; si vous le pouvez faites la farce la veille, et laissez la reposer une nuit au frais, elle sera plus savoureuse et parfumée
- 1- Pelez et émincez les oignons. Dénoyotez les olives et hachez-les au couteau
  - 2- Epluchez les œufs durs et hachez-les également
  - 3- Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les oignons émincés à feu vif pendant 3-4 minutes
  - 4- Ajoutez la viande hachée et poursuivez la cuisson 5 minutes en la remuant
  - 5- Ajoutez les épices au mélange ainsi que les olives et les œufs durs hachés. Salez et poivrez et mélangez le tout
  - 6- Laissez refroidir.

### Le pliage

- 7- Commencez à préchauffer le four th6-7 (200-220°)
- 8- Sortez la farce du frigo pour qu'elle revienne à température ambiante
- 9- Préparez la pâte et jetez-la plusieurs fois
- 10- Etalez la pâte et détaillez des cercles d'environ 15 centimètres de diamètre avec un emporte-pièce ou un bol
- 11- Déposez une bonne cuillère à soupe de farce sur le côté de la pâte
- 12- Etalez avec le doigt ou un pinceau du blanc d'œuf (ou de l'eau) sur les bords du cercle de la pâte afin de mieux souder à la cuisson. Refermez le chausson en demi-lune en appuyant bien les bords avec vos doigts

- 13- Déposez les empanadas sur une plaque de cuisson et badigeonnez les le jaune d'œuf
- 14- Enfournez 20 à 25 minutes selon votre four et sortez-les lorsqu'elles sont dorées.

### **La sauce chimichurri**

- 15- En attendant vous pouvez écouter de la musique argentine ou bien faire une **sauce chimichurri**
  - Préparez tous les ingrédients : ciselez le persil et l'origan, pressez l'ail, émincez les oignons et enlevez les graines du piment puis hachez-le.
  - Mélangez tous les ingrédients, si possible pilez-les pour bien libérer les saveurs et c'est prêt !

**Buen provecho 😊**