

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 😊