

Les empanadas sont des petits chaussons farcis. Cette spécialité, originaire d'Espagne et du Maghreb, se décline dans de nombreux pays sud-américains.

En Argentine, les empanadas se préparent principalement avec de la viande de bœuf. Il en existe aussi au jambon et fromage, ou encore aux fruits de mer et poisson. Des versions sucrées sont aussi possibles. Selon les régions, on en trouve de toutes sortes et de toutes formes.

Nous vous décrivons ci-dessous la recette des empanadas de Mendoza, que des mendocinos nous ont fièrement livré.

Ingédients



Pour quatre douzaines d'empanadas (8 personnes)

500g de viande de bœuf hachée ;

1kg d'oignons ;

6 œufs durs + un jaune d'œuf ;

250g d'olives vertes dénoyautées ;

25g de piments séchés moulus, sel, poivre ;

Pâte brisée : en moyenne une dizaine de pâtes « toutes prêtes », ou la faire soit même!

Préparation

Faire revenir les oignons émincés et ajouter la viande de bœuf. Assaisonnez : sel, poivre, piments selon votre goût. Laisser refroidir.

Découper finement les œufs durs et les olives.

Préchauffer le four à 150°C.

Préparer des disques de pâte (diamètre 10cm environ).

Disposer au centre de chacun d'eux un peu de préparation, d'œuf et d'olive.

Le secret des empanadas argentins

Mardi, 02 Mars 2010 20:27 -



Refermer les empanadas en humectant la surface de contact ; la fermeture des empanadas peut donner lieu à des façonnages plus ou moins artistiques (pincée, en crête, repliée...) ; badigeonner de jaune d'œuf.

Enfourner à une température de 150 à 170°C et surveiller la cuisson.

Lorsque les empanadas sont dorés, déguster.

NB : il est possible de faire des empanadas frits mais, dans ce cas, la pâte ressemble plus à une pâte à beignet.

Le secret des empanadas argentins

Mardi, 02 Mars 2010 20:27 -

