

Empanadas à ma façon

Pâte :

300 gr de farine

1 œuf

4 ou 5 c à s d'eau froide

1/2 c à c de sel

170 gr de beurre mou et coupé en parcelle

Préparation :

Dans votre robot , mettez la farine et le sel.

Ajoutez le beurre l'œuf et l'eau.

Formez une boule et laissez prendre environ 30min au frigo avant de l'utiliser.

Préparation de la farce : (il me restait environ 400 gr de rumsteak)

Pour le bœuf → Coupez le boeuf en fines lanières, puis en petits morceaux. C'est meilleur couper de cette façon.

Éplucher un oignon, 1 caïeu d'ail. Lavez quelques brins de persil. Passez ces 3 ingrédients au hachoir électrique. Coupez 2 tomates en petits dés.

Laver 1 aubergine. Enlevez la peau puis la couper en très petits dés.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les dés d'aubergines. Salez.

Laissez cuire à feu moyen/doux pendant 5 minutes. Ils doivent légèrement colorer. Retirez de la poêle. Réservez.

Dans la poêle rajoutez un peu d'huile d'olive. Y faire revenir votre persillade une ou deux minutes. Ajoutez la viande hachée et faites revenir 5 mn, salez et poivrez puis saupoudrez d'une c à s rase de paprika et une pointe de piment en poudre. Ensuite ajoutez les dés de tomates, laissez mijoter 3 mn puis ajoutez les dés d'aubergines. Laissez mijoter 3 mn, vérifiez l'assaisonnement, retirer du feu. Laissez refroidir.

Étalez la pâte et faites des cercles de 18cm de diamètre. Étalez de nouveau ce cercle pour l'allonger en une ellipse. Déposez 2 cuillerées à soupe de farce au centre de la pâte. Rabattre la pâte à 1,5cm du bord inférieur. Soudez en pressant légèrement avec un doigt trempé dans de l'eau. Ensuite vous rabattez progressivement la pâte petit à petit par de petits plis. Faire de même sur la jointure. Préparez tous les autres empanadas. Préchauffer le four à 200°C.

Passez un coup de pinceau trempé dans de l'oeuf battu sur les empanadas.

Puis percer la surface de trois coups de fourchette, cela évitera aux empanadas d'exploser au four. Déposez – les sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

Enfourner à 200°C et laisser cuire 20 minutes.