

Empanadas de Mendoza au boeuf, sauce verte |

Recette pour 4 personnes | 12 tapas

Description

Une recette typique originaire de Mendoza en Argentine, servie avec une sauce verte qui relèvera le gout votre empanadas.

Ingrédients

Pour la pâte d'empanada

- 300 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf
- 60 Gr Beurre
- 80 Ml Lait
- 5 Gr Sel

- Sel et poivre

Pour les empanadas

- 500 Gr Boeuf haché
- 2 Unité(s) Oignon blanc
- 125 Gr Beurre
- 2 Cuil. à soupe Chilli en poudre
- 20 Ml Origan frais
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Botte(s) Oignon vert
- 4 Unité(s) Oeuf
- 70 Gr Olives vertes dénoyautées
- 2 Cuil. à soupe Paprika fumé
- 1 Unité(s) Poivron rouge

- Sel et poivre

Pour la sauce verte

- 100 Gr Boite de tomatillo vertes
- 1 Botte(s) Coriandre
- 2 Unité(s) Piment jalapeno
- 3 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 100 Gr Eau
- 1 Unité(s) Oignon

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Pour la pâte

Mélangez la farine et le sel dans un robot de cuisine, faites-le tourner jusqu'à ce qu'ils se mélangent parfaitement.

Ajoutez le beurre. Mélangez bien.

Ajoutez le jaune d'œuf et le lait en petites quantités, mélangez jusqu'à ce que de petits amas de pâte

commencent à se former.

Formez quelques boules, puis aplatissez-les en disques et laissez reposer au réfrigérateur 30 minutes environ.

Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte en une fine couche et découpez des formes de disques ronds à empanadas (utilisez des moules ronds ou une petite assiette).

Utilisez les disques à empanadas immédiatement ou conservez-les au réfrigérateur / congélateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à les utiliser.

Pour la farce à empanadas

Mise en place :

Ciselez l'oignon, taillez le poivron rouge en brunoise, ciselez l'oignon vert, ciselez l'origan finement, et émincez les olives vertes.

Préparation :

Mélangez le bœuf haché, le paprika, le poivron rouge, le cumin, le sel et le poivre dans un grand bol. Mélangez tous les ingrédients ensemble et réfrigérez jusqu'à utilisation.

Faites fondre le saindoux dans une grande poêle ou une sauteuse, ajoutez les oignons et le sel, faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres, 8 minutes environ.

Ajoutez le mélange de viande aux oignons et cuire à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit cuite. Remuez fréquemment.

Laissez le mélange de viande ou picadillo refroidir, mélangez ensuite les oignons verts hachés et l'origan haché.

Pour confectionner les empanadas, ajoutez une cuillerée du mélange de viande au centre de chaque disque à empanada, puis ajoutez une tranche d'œuf et des tranches d'olives.

Badigeonnez les bords du disque à empanadas de blanc d'œuf, vous pouvez également utiliser de l'eau mais le blanc d'œuf constitue une colle naturelle qui permet de souder les empanadas.

Pliez les disques à empanadas et soudez les bords délicatement avec vos doigts, pliez et tournez les bords des empanadas avec vos doigts. Enfin, utilisez une fourchette et appuyez pour terminer de souder les empanadas.

Badigeonnez légèrement le dessus des empanadas avec le jaune d'œuf. Cela leur donnera un bel aspect doré et brillant une fois cuits.

Laissez les empanadas reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ jusqu'au moment de les cuire.

Préchauffer le four à 200°C et cuire pendant 20-25 minutes environ.

Servir chauds avec de la sauce verte ou autres sauces de trempage.

Pour la sauce verte

Mise en place :

Ciselez finement l'oignon et les piments, hachez la coriandre, hachez l'ail, pressez la lime et hachez finement les tomatillos.

Préparation :

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Bon appétit!