

# Empanadas

## Ingrédients pour 10 moyens ou 5 gros :

### Pour la pâte :

- 375g de farine
- 120 à 150 ml d'eau
- 80 ml d'huile d'olive
- Sel

### Pour la garniture au thon :

OU

### Pour la garniture à la viande :

- 3 tomates
- 1 oignon
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 œuf dur
- 1 boîte 160g de thon à l'huile
- 75g d'olives vertes dénoyautées
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- sel et poivre

- 500g de bœuf haché
- 4 oignons
- 1 c.à.c bombée de paprika
- 1 c.à.c bombée de cumin, 1 de cumin
- 1 poivron vert
- 1 c.à.c de sucre
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- environ 2 petites boîtes de concentré de tomates ou 1/2 tube

Commencer par faire la pâte : mettre dans le robot, la farine et l'huile d'olive, ajouter le sel et malaxer. Ajouter l'eau petit à petit jusqu'à formation d'une boule élastique mais qui ne colle pas aux doigts. Laisser reposer à température ambiante.

### Préparation de la garniture au thon :

Eplucher l'oignon, l'émincer finement et le mettre à revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Y ajouter les tomates pelées et coupées en cubes, le thon émietté, les olives coupées en rondelles et l'œuf dur coupé lui aussi en petits morceaux. Saler et poivrer puis laisser mijoter au moins 10 minutes.

### Préparation de la garniture à la viande :

Eplucher les oignons, les émincer finement et les mettre à revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Quand ils sont translucides y ajouter la viande hachée et le poivron finement coupé. Mettre les épices, l'origan, le concentré de tomates et le sucre ; bien mélanger. Saler et poivrer. Laisser mijoter au moins 15 minutes sans laisser dessécher la préparation. Eventuellement mouiller avec un bouillon de volaille.

### Confection des empanadas :

*L'idéal est d'avoir des moules à chaussons. Etaler la pâte et faire des disques.*

*Remplir la moitié du disque avec une garniture au choix, mouiller avec de l'eau le contour du disque ; fermer le disque en pressant fermement les bords. Avec une fourchette, faire des stries sur le contour du demi-disque. Il faut que les bords soient bien soudés sinon les chaussons vont s'ouvrir à la cuisson.*

*Dorer avec le jaune d'œuf. Enfourner sur une feuille de cuisson ou du papier sulfurisé. Laisser cuire environ 30 minutes à 220°C.  
Servir avec une salade ou en apéritif.*

***Accord met et vin :** Vous arrivez à trouver des vins d'Amérique Latine dans les grandes surfaces mais ils ne sont pas d'une grande qualité ; parfois certains cavistes en ont et là mais vous y trouverez plutôt du rouge ( Malbec ) ;*

*Avec les empanadas au thon je conseille un rosé, Bandol, Côtes de Provence, Corse ou un Picpoul de Pinet et avec ceux à la viande plutôt un rouge, un minerois, un Faugère et même un pinot noir d'alsace.*