

Empanadas au chorizo

Préparation 20mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre (2 rouleaux pour 4 me semblent mieux convenir)

200 g de steak haché

200 g de chorizo

1 oignon

2 c à s de coulis de tomates

1 jaune d'oeuf

2 c à s d'huile

1 pointe de piment en poudre

Sel

Ôter la peau du chorizo, le couper en tranche et hacher grossièrement ces tranches au couteau. Peler et émincer l'oignon.

Faire chauffer l'huile dans un cocotte et y faire revenir l'oignon sans coloration puis ajouter le chorizo et le steak haché. Assaisonner de sel et piment (si comme moi vous utilisez un chorizo fort, le piment n'est pas utile). Mélanger 5 mn sur feu moyen, ajouter le coulis de tomates, mélanger à nouveau et poursuivre la cuisson 10 mn. Laisser tiédir ou même refroidir la farce.

Dérouler la pâte feuilletée et y découper 4 disques avec un emporte-pièce ou en vous aidant d'un bol et d'un couteau. Répartir la farce refroidie sur la moitié de chaque disque et rabattre la pâte en chausson.

Souder les bords avec un peu d'eau et en les pinçant entre les doigts. Badigeonner la surface de jaune d'oeuf battu et enfourner 10 à 15 mn à four préchauffé à 210° jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Servir les empanadas très chauds avec une salade verte.

Vin conseillé: un Faugères rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>