



Les plats principaux

Empanadas de haché et raisins secs

Pour 6 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi
200 grammes viande hachée (mélangée)
1 oignon
1 gousse d'ail (écrasé)
1 cuillère à soupe poudre de paprika (doux)
50 grammes de raisins
1 jaune d'oeuf
pincer poivre de cayenne
persil (petites branches)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Dans 2 cs d'huile d'olive, cuisez une petite gousse d'ail écrasée, un oignon finement coupé et 200 g de haché mélangé. Assaisonnez avec le paprika doux en poudre, le poivre de Cayenne et le sel. Incorporez 50 g de raisins secs et laissez refroidir le mélange. Mélangez-y ensuite 1 cs de persil finement haché.

Dans la pâte feuilletée découpez 12 ronds d'environ 10 cm de diamètre. Répartissez la viande sur les ronds et badigeonnez les bords avec le jaune d'œuf battu. Repliez les ronds en forme de demi-lune et écrasez les bords avec une fourchette. Badigeonnez avec le jaune d'œuf et disposez les demi-lunes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuisez les empanadas environ 35 minutes à 175°.

