



Les plats principaux  
Entrées

## **Empanadas végétariens**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

125 grammes de champignons de châtaigne  
1 oignon (ciselé)  
1 poivron rouge  
2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi  
50 grammes d'olives noires  
1 fromage à la crème  
1 cuillère à café d'harissa  
1 feuilles de thym (frais)  
1 gousse d'ail (pressée)  
1 œuf (battu)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez très finement tous les légumes et les olives. Faites revenir l'oignon avec l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez le poivron et cuisez 2 minutes en mélangeant. Incorporez les champignons et les olives et cuisez jusqu'à ce que l'humidité soit évaporée. Éteignez le feu et laissez refroidir un peu. Incorporez le fromage à la crème, la harissa et le thym puis salez et poivrez.

Préchauffez le four à 200°C. Déployez la pâte et découpez des cercles d'un diamètre de 8 à 10 cm avec un emporte-pièce. Déposez une portion de farce sur chaque rond de pâte. Pliez le morceau de pâte en forme de 'demi-lune'. Appuyez sur les bords de la pâte avec une fourchette.

Déposez les empanadas sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez avec l'œuf battu. Cuisez les empanadas bien dorés en 25 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

