

Empanadas

Empanadas d'épinards

Empanadas de espinacas

Pour 8-10 personnes

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail finement hachées

2 cuillerées à soupe de chorizo coupé en petits dés (facultatif)

1 grosse botte d'épinards frais, lavés et hachés

**1 gros poivron rouge, grillé, pelé et vidé (voir page 12) puis coupé en lamelles
sel et poivre**

pâte à empanadas (voir page 8)

1 œuf battu avec 2 cuillerées à café d'eau

Chauffez l'huile dans une poêle, à feu modéré, puis faites revenir l'ail et le chorizo pendant 1 minute avant de faire cuire les épinards en les remuant jusqu'à ce qu'ils soient flétris ; ajoutez les lamelles de poivron, ôtez du feu et laissez refroidir.

Exprimez soigneusement le liquide de la préparation aux épinards. Salez et poivrez. Déposez 2 cuillerées à café de préparation aux épinards au centre de chaque rond de pâte (pensez à ne sortir que 4 ou 5 ronds du réfrigérateur à la fois). Repliez la pâte sur la garniture et pincez les bords pour obtenir de petits chaussons. Réfrigérez au moins 15 minutes.

Préchauffez le four à 240 °C/therm. 9. Déposez les empanadas en les espaçant d'au moins 2 cm sur une plaque à pâtisserie graissée. Badigeonnez de préparation à l'œuf puis faites dorer au four (5-6 minutes). Servez aussitôt.



Empanadas de poisson

Empanadas de pescado

Pour 8–10 personnes

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

60 g d'oignon finement haché

2 gousses d'ail finement hachées

1 grosse tomate finement hachée

**1 gros piment rouge vidé et haché
sel et poivre**

1 cuill. à soupe de persil haché

1 cuill. à soupe de purée de tomate

diluée avec un peu d'eau

**250 g de poisson à chair ferme (thon ou
morue, par ex.) cuit et débarrassé de
ses arêtes**

1 œuf dur haché

**1 poivron rouge grillé, pelé et vidé
(voir page 12) puis coupé en dés**

pâte à empanadas (voir page 8)

1 œuf battu avec 2 cuill. à café d'eau

Chauffez l'huile dans une poêle, à feu modéré, puis faites revenir l'ail et l'oignon ; quand ils sont translucides, poursuivez la cuisson avec la tomate, le piment, le sel et le poivre. Quand la sauce à épaissi, ajoutez le persil et la purée de tomate, laissez

cuire 3-4 minutes puis ôtez du feu et laissez refroidir avant de mélanger le poisson, l'œuf et le poivron.

Préchauffez le four à 240 °C/therm. 9. Déposez 2 cuillerées à café de préparation au poisson au centre de chaque rond de pâte (pensez à ne sortir que 4 ou 5 ronds du réfrigérateur à la fois). Repliez la pâte sur la garniture et pincez les bords. Réfrigérez au moins 15 minutes.

Déposez les empanadas en les espaçant d'au moins 2 cm sur une plaque à pâtisserie graissée. Badigeonnez de préparation à l'œuf puis faites dorer au four (5-6 minutes). Servez aussitôt.





Empanadas de chorizo et d'olives.

Empanadas de chorizo y aceitunas

Pour 6–8 personnes

60 g de chorizo finement haché

**30 d'olives vertes fourrées au piment,
finement hachées**

**1 cuill. à soupe de poivron rouge
finement haché**

**24 ronds de pâte à empanadas
(voir page 8)**

1 œuf battu avec 2 cuill. à soupe d'eau

Dans une jatte, mélangez le chorizo, les olives et le poivron. Déposez 1 ou 2

cuillerées à café de préparation au chorizo au centre de chaque rond de pâte, sans oublier de ne sortir que 4 ou 5 ronds du réfrigérateur à la fois. Repliez la pâte sur la garniture et pincez les bords. Réfrigérez au moins 15 min.

Préchauffez le four à 240 °C/therm. 9. Déposez les empanadas en les espaçant d'au moins 2 cm sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée. Badigeonnez de préparation à l'œuf. Faites dorer au four (environ 5 minutes) et servez aussitôt.

Empanadas épicées aux fruits de mer

Empanadas de mariscos picantes

Pour 8-10 personnes

30 g de beurre

250 de grosses crevettes roses

décortiquées et hachées

250 g de pétoncles

(ou de Saint-Jacques) hachées

1 oignon finement haché

2 gousses d'ail finement hachées

1 bonne cuill. à café de gingembre frais

pelé et finement haché

**1 cuill. à soupe de poudre de curry
relevée**

1 cuill. à soupe de farine

12 cl de lait de coco

**1 cuill. à soupe de coriandre fraîche
hachée**

sel

**1 bonne cuill. à café de sauce pimentée
(voir page 58)**

1 œuf battu avec 2 cuill. à café d'eau

Faites fondre 15 g de beurre dans une poêle, à feu modéré, puis faites revenir les fruits de mer hachés jusqu'à ce que les crevettes changent de couleur. Versez crevettes et pétoncles dans une passoire, passez-les sous le robinet d'eau froide et réservez.

Dans une poêle, faites fondre le reste du beurre puis faites revenir l'oignon, l'ail et le gingembre pendant 3 minutes environ avant de poursuivre la cuisson pendant 3 minutes avec la poudre de curry et la farine, sans cesser de remuer (pour obtenir un roux). Ajoutez le lait de coco, la coriandre, le sel et la sauce pimentée; poursuivez la cuisson pendant 3-4 minutes en remuant pour que la sauce soit bien homogène. Incorporez les crevettes et les pétoncles, retirez immédiatement du feu et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 240 °C/therm. 9. Déposez 2 cuillerées à café de préparation aux fruits de mer au centre de chaque rond de pâte, sans oublier de ne sortir que 4 ou 5 ronds du réfrigérateur à la fois. Repliez la pâte sur la garniture et pincez les bords pour les sceller. Réfrigérez au moins 15 minutes. Disposez les empanadas sur une plaque à pâtisserie graissée, en les espaçant d'au moins 2 cm. Badigeonnez de préparation à l'œuf, faites dorer au four pendant 5-6 minutes puis servez aussitôt.

