

Techniques étape par étape

Empanada

Il existe maintes variétés de ces galettes fourrées que l'on appelle empanadas, courantes non seulement en Espagne mais aussi dans le sud-ouest des États-Unis ainsi que dans toute l'Amérique latine. La réussite des empanadas repose sur deux secrets : consistance de la garniture et température de la pâte.

Une bonne garniture doit être raisonnablement épaisse : il ne faut pas qu'elle suinte, car alors il serait difficile de sceller les bords du chausson ; elle doit être froide aussi, de façon à ne pas ramollir la galette. Le mieux est de stocker les ronds de pâte au réfrigérateur pour n'en garnir que quatre ou cinq à la fois.

Une pâte maison donne évidemment des résultats incomparablement plus savoureux, mais sachez cependant que l'on trouve de la pâte à empanadas toute faite dans les boutiques de spécialités culinaires espagnoles et sud-américaines. Vous pouvez aussi employer de la pâte à tarte (brisée ou feuilletée) du commerce, dont les abaisses sont à peu près de l'épaisseur requise pour les empanadas. Après avoir découpé les ronds de pâte, laissez-les reposer au moins une demi-heure au réfrigérateur et n'en utilisez que quelques-uns à la fois, comme indiqué précédemment.

Pour 60 empanadas

1 kg de farine

½ l d'eau froide

1 bonne pincée de sel

500 g de beurre à température ambiante



1. Versez la farine sur un plan de travail et ménagez un creux au centre. Versez progressivement l'eau en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte lisse et facile à travailler. Salez en cours de préparation. Pétrissez la pâte de 7 à 8 minutes, en la tournant et en la repliant continuellement sur elle-même. Mettez la pâte dans un film fraîcheur et laissez reposer au moins $\frac{1}{2}$ h au réfrigérateur.



2. Sur un plan de travail fariné, roulez la pâte en une fine abaisse. Étalez le beurre (à température ambiante) sur toute la pâte. Repliez les bords de la pâte sur le centre à quatre reprises au moins. Emballez de nouveau la pâte et réfrigérez-la $\frac{1}{2}$ h de plus.



3. Roulez de nouveau la pâte sur un plan de travail fariné, en la repliant au moins huit fois. Remettez-la au réfrigérateur $\frac{1}{2}$ h, puis roulez-la en une abaisse de 2 mm d'épaisseur et découpez des ronds de 10 cm de diamètre. Farinez et réfrigérez $\frac{1}{2}$ h.



4. Déposez 1 ou 2 cuillerées à café de garniture au centre de chaque rond de pâte. Repliez en deux puis pincez le rebord entre le pouce et l'index, en le repliant vers l'intérieur pour que la garniture ne risque pas de s'échapper.

Olives marinées

Aceitunas aliñadas

Le maître mot pour que vos olives marinées soient parfaitement réussies : la patience. Laissez-les mariner au moins trois semaines, et jusqu'à six mois.



Olives vertes

**250 g d'olives vertes,
non dénoyautées
12 grosses gousses d'ail écrasées
1 cuill. à soupe de fenouil haché
huile d'olive**

Égouttez les olives, puis écrasez-les légèrement avant de les mettre dans un bocal en verre avec l'ail et le fenouil. Recouvrez d'huile d'olive. Couvrez et gardez au réfrigérateur, en remuant de temps à autre. Servez à température ambiante.



Olives noires

**250 g d'olives noires, non dénoyautées
2-12 gousses d'ail écrasées
1 ou 2 piments rouges séchés
vinaigre de vin
1 trait de jus de citron**

Égouttez et écrasez légèrement les olives, puis mettez-les dans un bocal en verre avec l'ail et les piments. Recouvrez de vinaigre, ajoutez un trait de citron. Couvrez le bocal et entreposez à température ambiante pendant au moins trois semaines.



Olives marinées

Olives piquantes

250 g de grosses olives vertes

8 piments verts

vinaigre de vin blanc

1 trait de jus de citron

Dénoyautez les olives et enfoncez un piment dans chaque. Mettez-les dans

un bocal, recouvrez de vinaigre et ajoutez un trait de jus de citron. Entreposez à température ambiante pendant au moins trois semaines. Ces olives piquantes, très appréciées dans les bars à tapas d'Espagne, sont délicieuses à l'apéritif.