

Empenadas au Bœuf



Ingrédients : pour 4 personnes (1/pers.)

- ✓ Bœuf haché (500g)
- ✓ Purée de tomates (200ml)
- ✓ 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- ✓ 2 rouleaux de pâte brisée
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1/2 poivron rouge
- ✓ Épices :
 - 1/2 cuillère à café de piment doux (ou fort selon goût)
 - sel
 - poivre

 **Préparation : 30 mn**

 **Cuisson : 20 mn**

 **Temps total : 50 mn**


Préparation : Empenadas au Bœuf

1 Faire chauffer l'huile dans une poêle, puis faire revenir l'oignon avec le poivron. Ajouter ensuite la viande et la faire dorer en l'émiettant le plus possible.

2 Ajouter la purée de tomates, le concentré, puis le piment et bien mélanger. Laisser mijoter à feu moyen, en n'oubliant pas de remuer de temps en temps, jusqu'à évaporation du liquide. Faire préchauffer le four à 180°.

3 Etaler le 2 rouleaux de pâte l'un à coté de l'autre et couper (avec une roulette cannelée pour une meilleure présentation) afin de diviser chacun des deux disques en 4 quarts. Disposer un 1/4 de la préparation au milieu d'un quart de pâte, puis recouvrez avec un autre quart de pâte. Repliez les bords et scellez-les en appuyant avec la roulette cannelée (ou une fourchette). Enfin, passer du jaune d'oeuf au pinceau sur les 4 empenadas pour la finition.

Le Top finition

 Disposer les empenadas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés à point. Servir chaud avec une salade légèrement assaisonnée pour jouer sur les contrastes.