

Recette Empanadas au boeuf



Ingrédients / pour 4 personnes

- Pour 4 empanadas (une par personne voire 2 si ce sont des gourmands):
- 500 g de viande de boeuf hachée
- 200 ml de purée de tomates
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- piment de cayenne en poudre
- 2 rouleaux de pâte brisée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 demi poivron

PRÉPARATION Empanadas au boeuf

1



Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir l'oignon et le poivron.

2



Ajoutez la viande et faites la **dorer** en l'émiettant à l'aide d'une fourchette.

3



Ajoutez la purée de tomates, le concentré et le piment de cayenne. Mélangez bien. Laissez **mijoter**, en remuant de temps en temps, jusqu'à la réduction du liquide.

4



Découpez en 4 chaque rouleau de pâte. Disposez de la préparation au milieu d'un quart de pâte.

5



Recouvrez avec un bout de pâte. Repliez les bords et scellez en appuyant avec une fourchette. **Passez** du jaune d'oeuf au pinceau.

Pour finir

Faites cuire sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé au four thermostat 6 (180°C) pendant 20 à 25 minutes.