

EMPANADAS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- BACON(S)	4 tranches hachées	- CORIANDRE EN POUDRE	2 c à café
- OIGNON(S)	1 hachés finement	- PERSIL	un peu
- AIL EN POUDRE	1 c à café	- FARINE	250g
- HACHIS PORC & VEAU	150g	- EAU	75ml
- FILET(S) DE POULET	150g hachés	- OEUF(S)	1
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à s	- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- CASSONADE BLANCHE	1 c à café	- BEURRE	50g fondu
- OEUF(S)	2 - durs		

Recette:

- Dans une poêle avec couvercle, faites rissoler sur feu doux le bacon et les oignons émincés.
- Ajoutez la viande hachée (veau et poulet). Laissez blondir légèrement. Salez et poivrez.
- Emiettez la viande à l'aide d'une fourchette.
- Ajoutez ensuite, le concentré de tomates, la cassonade et 3 c à soupe d'eau. Portez à ébullition.
- Laissez mijoter 15 minutes sur feu doux à couvert.
- Laissez ensuite refroidir complètement la préparation.
- Préparez la pâte : malaxez la farine, l'œuf, le sucre le beurre au mixer. Ajoutez l'eau pour former une boule de pâte.
- Etendre la pâte à l'aide d'un rouleau.
- Façonnez les rond à l'aide de l'emporte-pièce (pour faire des raviolis – dimension intermédiaire).
- Farctissez de préparation de viande et refermez la crêpe.
- Dans une poêle, faites rissoler les crêpes quelques instants (1 minutes de chaque côté maximum).

Remarque:

Cette recette s'associe parfaitement avec la PL-273.

En accompagnement, vous pouvez servir de la semoule.

