**PATE A EMPANADAS**

500 g de farine

65 g de beurre fondu

75g de lait

175g d’eau

5g de levure chimique

½ cac de sel

1 jaune d’œuf

Pétrir farine + beurre

Ajoutez la levure puis le sel

Le lait

L’eau petit à petit jusqu’à obtenir une pâte souple, élastique mais pas collante

Laissez reposer 30 minutes

Prélevez 1 boule de pâte de la taille d’une balle de ping pong

L’étalez assez fin et à l’aide d’un emporte-pièce rond (un bol par exemple), découpez un cercle

Etalez à nouveau légèrement le cercle

Garnir au milieu d’1 cas de farce

Replier 1 coté sur la farce en laissant 1 cm dépasser sur la partie basse

Badigeonnez cette partie d’eau et la replier sur la partie haute puis souder les pâtes

Préchauffez le four à 200°

Badigeonnez de jaune d’œuf mélangé à de l’eau

Piquer en 3 endroits la pâte

Enfournez pour 20 minutes

**LA TABLE DES PLAISIRS**