

Empanadas tomates, mozzarella et basilic



Petit tour en Italie avec ces empanadas qui ont ses bonnes saveurs. Tomates, mozzarella et basilic rien de tel pour éveiller les papilles, rappeler comme c'est bon d'être en été. Ces empanadas étaient vraiment très bon, que ce soit chaud ou froid, à savoir que quand ils sont encore chaud la mozzarella est toute fondante humm...Pour cette recette il fallait une pâte à pizza j'ai donc choisi de faire la pâte de [Chef Nini](#) de sa tarte à la ratatouille elle me disait bien et elle était parfaite pour faire ces empanadas, moelleuse, savoureuse, tout bonnement extra ces empanadas !

Pour environ 10 empanadas

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

250g de farine

5cl d'huile d'olive

10cl d'eau

1c. à café de sel

5g de levure de boulanger

Pour la garniture:

125g de mozzarella

3 tomates olivine

5 feuilles de basilic frais

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte à pizza:

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure émiettée, l'eau, l'huile d'olive et enfin le sel. Mélangez et pétrissez jusqu'à ce qu'une boule se forme.

Couvrez d'un linge propre et laissez pousser au moins 2H.

Préparez la garniture:

Coupez la mozzarella en tout petit cube. Coupez les tomates dans le sens de la longueur et épépinez-les puis coupez-les aussi en cubes, plus ou moins gros. Hachez le basilic.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte à pizza assez finement sur un plan de travail fariné. Découpez des cercles de 15cm de diamètre jusqu'à épuisement complète de la pâte.

Déposez les cercles de pâte sur l'appareil à empanadas. Déposez quelques morceaux de tomates ainsi que des cubes de mozzarella, salez et poivrez et enfin parsemez d'un peu de basilic sur l'un des côtés des cercles. Badigeonnez d'un peu d'eau sur les bords. Refermez l'appareil pour former des chaussons.

Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 25min.

Dégustez chaud ou froid avec une salade verte.