

Empanadas à la sauce tomate aux champignons et à la feta



Pour ce mercredi je vous propose de nouveau une recette salée. Cela faisait longtemps que je ne vous avais pas proposé des empanadas et je rectifie cela dès aujourd'hui ! Les empanadas sont des chaussons très simples à réaliser et la pâte comme la garniture varient à l'infini ! Pour ce qui est de la pâte je l'ai trouvé dans mon livre Chaussons & Empanadas et elle me plaisait beaucoup par le fait qu'elle n'avait pas énormément de beurre par rapport à d'autres pâtes. De plus, elle est originale au niveau de la texture et très simple à travailler. Un vrai régal, elle était très moelleuse. Pour ce qui est de la garniture, simple j'ai pris de la sauce tomate aux champignons et j'y ajouté de la feta, succulent !

Pour environ 10 empanadas

Ingrédients:

Pour la pâte:

500g de lait
30g de beurre
30g de gruyère râpé
250g de farine
2 pincées de sel

Pour la garniture:

Un pot de 420g de sauce tomate aux champignons
Un paquet de feta
Sel

Préparation:

Préparez la pâte:

Versez dans un saladier, la farine, une pincée de sel, le paprika, l'huile d'olive, la levure et 5cl d'eau froide. Amalgamez la pâte à la main. Dès qu'elle est homogène, formez une boule. Couvrez d'n film alimentaire et laissez reposer 1H au frais.

Versez le lait dans une casserole et ajoutez-y le beurre et le sel. Portez à ébullition, puis ajoutez le gruyère râpé et la farine en une seule fois.

Retirez du feu et travaillez le mélange vigoureusement avec une spatule en bois. Dès que la pâte est lisse et forme une boule souple, placez-la sur le plan de travail fariné et laissez-la refroidir pour pouvoir la travailler à la main par la suite.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C.

Etalez la pâte. 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 environ 1c. à café de sauce tomate sur une des moitiés du cercle, émiettez de la feta dessus, salé. Badigeonnez d'un peu d'eau sur les bords. Refermez l'appareil pour former des chaussons.

Déposez au fur et à mesure les empanadas sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Enfourez les empanadas pour 15 à 20min.

Dégustez chaud.