

Empanadas maison - 4 pers

Chaussons de tortillas de blé Amigos garnis de viande aux épices mexicaines, poivrons, oignons et fromage rapé.



SDV - Photos ©



Plats



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 20 CM	6167	1 pces
TACO MIX'- ASSAISONNEMENT POUR TACOS	6173	1 sachet
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7415	1 sachet
Viande de boeuf hachée		500 g
Emmenthal rapé		150 g
Tomates concassées		1 Boite
Batavia		1 pièce
Oeuf		2 pces
Oignons		1 pièce
Tomates grappes		3 pièce
Coriandre fraîche		1 bouquet

Mise en place

Dans une casserole ou sauteuse chaude légèrement huilée, faire revenir le bœuf haché.

Puis ajouter:

- le sachet d'épices Taco'Mix Amigos
- les poivrons et oignons égouttés et grossièrement coupés au couteau
- la tomate concassée

Puis laisser mijoter l'ensemble à feux doux 3/4 minutes.

Réaliser le pico, réunir dans un saladier :

- la tomate coupée en dés
- l'oignon coupé également en dés
- la coriandre hachée
- un trait de citron vert

Mélanger déliement l'ensemble en ajoutant sel, poivre et un trait d'huile d'olive.

Laver et prépare la salade;

Mise en oeuvre

Préchauffer votre four à 180°C.

Disposition des tortillas sur le plan de travail. Sur la moitié de la tortilla ajouter :

- le fromage râpé
- la farce de bœuf à la Mexicaine

Séparer le jaune du blanc d'œuf et ajouter au jaune quelques gouttes d'eau.

Puis à l'aide d'un pinceau badigeonner sur environ 1/2 cm le bord de la tortilla.

La replier pour former le chausson en insistant avec les doigts sur la fermeture.

Badigeonner de jaune d'œuf le dessus des empanadas.

Enfourner les empanadas environ 6/7 minutes, jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.

Servir accompagnées de pico des gallo et de salade assaisonné.