

Préparation : 15 min / Cuisson: 20 min



Osety

Les Empanadas au boeuf

Ingrédients (pour 30 chaussons)

- 2 rouleaux pâte brisée ou 250 g de pâte maison
- 400 g viande hachée
- 1 oignon jaune
- 2 brins persil
- 3 cuillère à soupe concentré de tomates
- 1 cuillère à café cumin
- 1 cuillère à café piment d'Espelette
- 1 jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

Ciselez finement l'oignon puis faites-le revenir à la poêle dans un peu d'huile de colza. Lorsqu'il est fondant, ajoutez la viande hachée, les épices et le persil ciselé. Salez et poivrez et laissez cuire en mélangeant.

Préchauffez votre four à 180°C. Découpez des disques d'environ 8 cm dans la pâte et garnissez-les de préparation à la viande, refermez en demi-lune et pressez bien sur les bords pour les souder.

Déposez sur une plaque garnie de papier cuisson et dorez à l'œuf avant d'enfourner pour 20 minutes. Servez à l'apéritif et dégustez en famille ou entre amis !

Bon appétit !