

Empanadas de Toro Villalba



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la salsa:

250 gr de sauce Tomatissimo *blai PERI*.
1 Oignon, haché finement.
1 Piment jalapeno, épépiné et haché finement.
3 cuil. à soupe de Coriandre fraîche ciselée.
10 ml de jus de Citron.

Pour la farce:

225 g de viande de Toro de combat haché.
30 ml (2 c. à soupe) d'Huile d'Olive
2 gousses d'Ail, hachées.
1/4 de tasse d'olivadas Empeltre noires *blai PERI*.
2 cuil. à thé de poudre de Chili.
1/4 cuil. à thé) de Paprika.
1 pincée de Piment de la Jamaïque moulu.
Sel et poivre.

Pour la Pâte:

150 ml de Lait
1 jaune d'Œuf
3 tasses de farine tout usage non blanchie.
1/2 cuil. à thé) de Sel.
125 ml (1/2 tasse) de lait
1 Œuf entier.

Préparation:

Pour la Salsa:

Dans un bol, mélanger 200 gr de sauce Tomatissimo avec 3 cuil. à soupe d'oignon, 1 cuil. à soupe) de piment, la coriandre et le jus de citron.
 Saler et poivrer et réserver au réfrigérateur.

Pour la farce:

Dans une poêle, verser 30 ml d'huile d'olive et faire dorer la viande avec le reste de l'oignon.
 Ajouter l'ail, le reste du piment ou plus au goût, l'olivada et les épices.
 Poursuivre la cuisson environ 2 minutes.
 Ajouter le reste de la sauce Tomatissimo.
 Porter à ébullition et laisser réduire presque à sec.
 Saler et poivrer.
 Laisser tiédir.
 Placer la grille dans le bas du four.
 Préchauffer le four à 180°.
 Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Pour la pâte:

Dans un bol, mélanger le lait et le jaune d'œuf qui servira de dorure et réserver.
 Dans le bol du robot culinaire, mélanger la farine et le sel.
 Ajouter le reste des ingrédients et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former.
 Ajouter un peu de lait au besoin.

- Retirer la pâte du robot et former un disque.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à environ 3 mm d'épaisseur.
- À l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un bol de 16 cm découper huit cercles dans la pâte sans les espacer.
- Badigeonner le pourtour de chaque cercle de pâte.
- Répartir 1/8 environ 3 cuil. à soupe de garniture au centre de chaque cercle.
- Replier la pâte en deux de façon à former des demi-cercles.
- À l'aide d'une fourchette, presser le pourtour pour sceller la pâte.
- Répartir les empanadas sur la plaque.
- Badigeonner de dorure.
- Pratiquer une incision au centre de chaque empanada.
- Faire cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- Laisser tiédir.
- Servir avec la salsa.

Conseils:

- Vous pouvez trouver de la viande de Taureau sur des sites de vente par correspondance dans la région de la Camargue.
- Découper la pâte de vos Empanadas avec un verre de manière à en faire des Empanadas bouchées que vous servez en Tapas.