

Empanadas de Paella.



Comment utiliser un reste de Paella

Ingrédients pour 4 personnes:

- 150 gr de Riz et légumes de Paella.
- 1 rouleau de Pâte brisée.
- 1 jaune d'Œuf.
- 2 Tomates de plein champ bien mûres.
- Une dizaine de queues de petites Gambas.
- 1 petit sachet de Mesclum.

Préparation:

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Étaler la pâte et détailler 8 disques d'environ 10 cm de diamètre puis déposer une belle cuillère de paella sur chaque moitié de disque.
- Humecter les bords de chaque disque avec un peu d'eau et replier en deux.
- Souder les bords avec une fourchette puis badigeonner-les d'œuf battu délayé dans un peu d'eau.
- Enfourner pour 15 minutes.
- Tailler les tomates en petits dés.
- Préparer la salade de mesclum et assaisonner.
- Dresser les empanadas bien chauds sur une assiette de salade garnie de dés de tomate et queues de crevettes.