

Les empanadas

TOURNE SOI!

UNE RECETTE DE GEURELY ET LEIDER

Ingrédients

Pour 15-20 empanadas

- 1 kg de farine
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- 750 ml d'eau
- 500 ml d'huile
- fromage à volonté (type emmental)
- 2 gousses d'ail
- sel

Astuce

ON PEUT ÉGALEMENT FOURRER LES EMPANADAS AVEC DES DIZAINES D'INGRÉDIENTS DIFFÉRENTS. SUCRÉES, SALÉES... LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION ! MES RECETTES PRÉFÉRÉES : POULET ET PETITS LÉGUMES OU ENCORE FROMAGE ET VIANDE HACHÉE



Préparation

- Placer l'eau dans une grande casserole sur un feu. Écraser l'ail à l'aide d'un pilon le mettre dans l'eau avec le beurre et laisser mijoter.
- 2. Placer environ 800 g de farine dans un grand bol et casser l'œuf par dessus. Une fois que l'eau boue légèrement, laisser la casserole refroidir dans un grand plat rempli à l'eau froide.
- 3. Assembler les deux préparations et malaxer. Rajouter la farine si la pâte est trop collante. Il faudra idéalement obtenir une pâte qui ne colle pas du tout.
- 4. Couvrir avec une assiette et laisser reposer la pâte une vingtaine de minutes. Pendant ce temps, couper le fromage en petits cubes.
- 5. Une fois la pâte prête, faire des petites boulettes de la taille d'une paume de main. Étaler chaque boulette à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Placer le fromage au centre et refermer tel un chausson. Aplatir les bords à l'aide d'une fourchette.
- 6. Mettre l'huile à chauffer. Frire les petits chaussons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et les placer dans une assiette ou un plat. Saler à votre convenance lorsque les empanadas sont encore chaudes pour que le sel adhère.

Renellos

TOURNE SOI!

UNE RECETTE DE FREDDY ET JARIELA

Ingrédients

- 3 plantains bien murs (jaune)
- 2 cuillères à table de beurre
- 1 oeuf battu
- 1 cuillère à table de farine
- 1 lb de viande hachée
- 1 tasse de fromage mozzarella
- 1 oignon coupé finement
- Huile
- sel

Préparation

- Faire revenir les oignons dans l'huile. Ajouter la viande hachée et bien cuire pendant 30 minutes. Éteindre le feu et ajouter le fromage.
-
- Emmener un chaudron d'eau salée à ébullition. Y plonger les plantains et faire bouillir pendant 20 minutes. Retirer de l'eau, éplucher et réduire en purée en ajoutant le sel et le beurre. Laisser reposer quelques minutes.
-
- Prendre dans les mains, un peu du mélange de plantain, former une petite coupe et la remplir du mélange de viande. Couvrir de mélange de plantain et rouler en petite boules de la grosseur d'un oeuf.
-
- Une fois que toutes les petites boules sont faites, les passer dans l'oeuf battu, puis la farine et frire dans une friteuse jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Éponger dans du papier essuie-tout à la sortie de la friteuse.