

Empanadillas Basques



Ingrédients pour 6 à 8 empanadas (selon la taille):

- Pour la pâte : 200 g de farine, 70 g de beurre, 30 g d'huile d'olive, 1 cuillère à café de piment d'Espelette, sel, 5 cl d'eau environ
- Pour la garniture: 1 bocal de poivron piquillos, 200 g de brandade, 50 g de gruyère râpé, piment d'Espelette.
- 1 jaune d'œuf

•

Préparez la pâte en mélangeant au robot la farine avec le beurre en morceaux et l'huile d'olive. Salez et mettez le piment d'Espelette. Versez un peu d'eau et mélangez 1 mn environ afin de former une boule. Filmez après avoir étalé en carré épais la pâte. Réservez au frais au moins une heure. Cette pâte reste friable à cause de l'huile d'olive.

Rincez et égouttez les poivrons piquillos. Séchez-les. Mélangez la brandade, une pincée de piment d'Espelette avec le fromage. Garnissez les poivrons avec cette préparation. Préchauffez votre four à 180°. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné ou sur une toile type Roul'pat ou Silpat. Découpez 6 cercles, posez sur un côté le poivron garni et rabattez la pâte. Scellez avec un peu d'eau. Déposez chaque chausson sur un tapis de cuisson et dorez-les au jaune d'œuf.

Enfournez pour 25 à 30 mn environ.

Dégustez chaud ou tiède avec une salade.

Le Flo des saveurs Juin 2014