



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Empanadas au bœuf .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 gousse d'ail
 - 1 gros oignon jaune
 - 1 jaune de gros œuf
 - 1 pâte feuilletée
 - 1/3 poivron jaune
 - 1/3 poivron rouge
 - 1/3 poivron vert
 - 2 c.à.s d'huile d'olive
 - 2 gros œufs
 - 250 g de bœuf haché
 - 50 g d'olives vertes
-
- Cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante pour qu'ils soient durs
 - Découper l'oignon, l'ail, les poivrons, et les faire revenir dans de l'huile d'olive
 - Ajouter la viande et lorsqu'elle est cuite ajouter les œufs durs et les olives ciselées
 - Laisser refroidir la préparation avant de la mettre dans la pâte
 - Dans la pâte feuilletée, réaliser des cercles d'une dizaine de cm de diamètre
 - faire les beignets : au milieu du cercle de la pâte feuilletée ...
 - ... disposer 2-3 c.à.s de la préparation à la viande. Refermer et joindre les bords du beignet
 - Disposer les beignets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
 - Badigeonner la face visible des beignets de jaune d'œuf, laisser reposer
 - Enfourner les beignets 30 minutes à four préchauffé à 180°C th. 6



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs