



Empanadas de carne et matambre

Empanadas de carne (pour 4 personnes)

- Un rouleau de pâte feuilletée
- 250gr de viande de boeuf hachée
- Huile d'olive
- 1 œuf
- 2 œuf durs
- 1 oignon émincé
- 1 poivron rouge émincé
- 1 càc de cumin
- 1càc de piment doux
- 1càc d'origan
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive, faites revenir les légumes et réservez.

3/ Dans la même casserole, ajoutez un peu d'huile d'olive et faites revenir la viande à feu vif.

4/Une fois la viande colorée, ajoutez les légumes et continuez la cuisson pendant 10 min, à feu doux.

5/ Abaissez la pâte et à l'aide d'un emporte-pièce, coupez des cercles de 14 cm de diamètre.

6/Retirez du feu, incorporez les épices et ajoutez l'œuf dur coupé en petits morceaux, mélangez bien et laissez reposer la farce pour avoir un goût plus intense.

7/ A l'aide d'une cuillère, garnissez les ronds de pâte avec la farce. Mouillez légèrement le bord de la pâte au doigt avec un peu d'eau et pliez les empanadas en demi-lune. Soudez les bords et écrasez doucement la pâte sur le bord à l'aide d'une fourchette.

8/ Disposez les empanadas sur une plaque couverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les avec un œuf battu, et laissez cuire au four, une quinzaine de minutes.



Matambre (pour 4 personnes)

- 1,5kg de viande de veau « flanchet »
- 2 carottes
- 1 poivron
- Petits oignons
- Persil
- 1 gousse d'ail
- 3 œufs durs
- 1 œuf
- 1 tasse de parmesan râpé
- Sel
- Poivre du moulin
- Ficelle

Accompagnement :

- 3 patates douces
- 3 pommes de terre
- 2 oignons
- Huile d'olive

- 1/ Blanchissez les carottes dans l'eau 2min et coupez-les en fines tranches. Réservez
- 2/ Emincez le persil et l'ail, mettez-les dans un bol avec l'œuf, le parmesan, le sel et le poivre et mélangez bien.
- 3/ Etirez la viande, posez le côté graisse sur la table pour la cuire au four, (ou vers le haut pour le bouillir) et enlevez le surplus de graisse.
- 4/ Badigeonnez la viande sur toute la surface avec le mélange que vous venez de faire.
- 5/ Sur le bord de la viande, placez les œufs durs, l'un à côté de l'autre, un peu plus loin les carottes, le poivron en lamelles et les petits oignons.
- 6/ Enroulez doucement en serrant bien fort pour que les œufs ne s'échappent pas !
- 7/ Bardez la viande avec de la ficelle pour maintenir le rouleau pendant la cuisson. Posez la viande sur une plaque de four et disposez également les pommes de terre, les oignons et les patates douces coupées en morceaux, ajoutez un filet d'huile d'olive sur les légumes.

8/ Enfournez le tout pendant 45min dans un four préchauffé à 180°. (Ou le faire bouillir dans un bouillon pendant 1h, laisser refroidir et l'aplatir, c'est-à-dire mettre dessus une planche en bois et un objet lourd toute une nuit au frigo.)

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_empanadas-de-carne-et-matambre?id=8902381&emissionId=5931