



Empanadas de poulet et poivron vert et roulade de porc farcie au speck

Empanadas de poulet et poivron vert (pour 4 personnes)

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 1 blanc de poulet (250 g)
- 1 beau poivron vert
- 2 oignons nouveaux
- 2 oeufs durs
- 6 ou 7 abricots secs moelleux
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Un peu de curcuma
- Sel
- Huile d'olive
- + 1 jaune d'œuf pour badigeonner les empanadas

1/ Préchauffez le four à 220°.

2/ Émincez les oignons très finement et faites-les fondre dans l'huile d'olive. Ajoutez le poivron vert épépiné et coupé en petits dés.

3/ Pendant que le poivron cuit, hachez le poulet au couteau et ajoutez-le aux légumes. Faites cuire le mélange une dizaine de minutes supplémentaires.

4/ Assaisonnez de sel, de curcuma et de piment, et terminez en incorporant les abricots et les oeufs durs coupés en dés. Mélangez bien.

5/ A l'emporte-pièce, taillez des ronds de pâte d'environ 12 cm de diamètre et garnissez-les de farce avant de les replier en forme de chaussons.

6/ Au pinceau, badigeonnez de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau et glissez au four 10 à 15 minutes selon leur taille jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

7/ Servez les empanadas chauds, tièdes ou froids.



Roulade de porc farcie au speck (pour 4 personnes)

- 1 kg de flanc de porc désossé en 1 morceau à rouler (spare ribs)
- 6 tranches fines de speck
- 1 échalote
- 200 g de champignons de Paris
- 3 feuilles de sauge
- 1/2 chou rouge
- 1 oignon
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 50 g de sucre cassonade
- 100 g de beurre
- Thym sec
- Laurier
- Sel et poivre du moulin

1/ Faites fondre l'échalote dans une noix de beurre et ajoutez les champignons que vous aurez hachés grossièrement. Faites cuire jusqu'à évaporation de l'eau et ajoutez les feuilles de sauge ciselées.

2/ Étendez le flanc de porc désossé sur votre plan de travail, tartinez de tranches de speck et du mélange de champignons, roulez la viande sur elle-même assez serrée et ficelez-la ou placez des piques en bois pour former une belle roulade.

3/ Dans une cocotte, faites dorer la roulade de porc dans du beurre bien chaud, ajoutez l'oignon émincé, le chou rouge très finement émincé, le sucre, le thym, le laurier et mouillez avec le bouillon de volaille. Laissez mijoter pendant 45' à 1h.

4/ Servez en rondelles avec l'étuvée de chou à côté.

Regardez la recette en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_empanadas-de-poulet-et-poivron-vert-et-roulade-de-porc-farcie-au-speck?id=9226675&emissionId=5931