

Empanadas à la Mexicaine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1 x
- HACHIS PORC & BOEUF	150 g
- POIVRON(S) VERT(S)	1/2
- MAIS (GRAINS)	2 c à soupe
- CHILI (ÉPICE)	1 pincée
- CUMIN EN POWDRE	1 pincée
- CORIANDRE EN POWDRE	1 pincée
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- BEURRE DE CUISSON	
- JAUNE(S) D'ŒUF	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le poivron en petits dés.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Ajoutez alors la viande hachée et le concentré de tomates. Salez et poivrez. Emiettez le hachis avec une fourchette et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- Incorporez le chili, le cumin, la coriandre et le maïs. Laissez cuire encore quelques minutes.
- Retirez du feu et laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez légèrement le jaune d'œuf avec un peu d'eau.
- Etalez la pâte feuilletée et découpez des ronds avec un moule à chausson.
- Farcissez chaque cercle de pâte avec le hachis épicé et refermez celui-ci à l'aide du moule.
- Nappez de jaune d'œuf chaque chausson.
- Enfournez pendant 15 minutes.