



## Empanadas de pino



### Ingrédients:

#### Pour la farce

- 2 gros oignons ou 4 petits
- 1 CC de piment doux
- 500g de boeuf haché
- 1 bouillon cube
- huile
- 3 œufs
- raisins
- olives
- sel, poivre, origan

#### Pour la pâte brisée

- 300g de farine
- 150g de beurre
- 1 œuf
- 2 CS d'eau
- 1CC de sel

1. Faire la pâte brisée: Couper le beurre en morceaux. Tamiser la farine dans un bol avec le sel. Battre l'œuf. Faire un puits avec la farine et ajouter l'œuf battu et l'eau. Pétrir du bout des doigts et laisser reposer dans le frigo.
2. Faire chauffer de l'huile dans une sauteuse. Couper les oignons en petits cubes et ajouter dans la sauteuse. Faire revenir jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents.
3. Ajouter la viande, le sel, poivre et origan. Faire saisir 10mn.
4. Ajouter le bouillon cube dilué dans de l'eau tiède. Laisser cuire encore 15mn.
5. Laisser refroidir. Idéalement il faudrait faire la farce la veille car si elle est un peu chaude lors de la fabrication des chaussons, ceux-ci s'étirent et se cassent.
6. Sortir la pâte brisée du frigo 30mn avant la fabrication des chaussons.
7. Faire cuire 2 oeufs durs.
8. Allumer le four à 180°.
9. Etaler la pâte et fabriquer les chaussons éventuellement à partir d'un moule à chausson en ajoutant un petit morceau d'œuf dur, une olive et un raisin à la fin.
10. Badigeonner les empanadas avec un œuf battu.
11. Enfourner pendant 20mn.