

# EMPANADAS



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**2 pâtes feuilletées pur beurre**

**500 g de steak haché**

**1 œuf**

**1 bocal d'olives vertes**

**50 g de raisins de Corinthe**

**Tabasco**

**Cuire l'œuf dur, l'écaler puis le hacher. Couper les olives en deux.**

**Hydrater les raisins de Corinthe dans de l'eau chaude.**

**Emincer les oignons et les faire blondir dans la poêle.**

**Ajouter le steak haché et faire cuire la viande. Poivrer, saler.**

**Ajouter 10 à 15 gouttes tabasco, l'œuf dur, les olives et les raisins de Corinthe égouttés à la viande et mélanger.**

**Rectifier l'assaisonnement si besoin. La farce doit être assez relevée.**

**Fariner le plan de travail et découper des ronds à l'aide d'un emporte pièce (environ 8 cm de diamètre) dans la pâte feuilletée.**

**Déposer la farce au milieu de chaque rond et les refermer en mouillant le bord de la pâte. Passer à l'aide d'un pinceau un jaune d'œuf battu sur les chaussons.**

**Déposer les chaussons sur une plaque de four huilée (ou recouverte de papier cuisson) et faire cuire à 180° pendant 10 à 15 minutes.**