



Les empanadas traditionnelles argentines en 3 recettes

Des recettes de Gonzalo Adlerete Pagés, chef du [restaurant El Santa Evita à Buenos Aires](#)

Pâte à empanadas maison

Pour une trentaine d'empanadas

Ingrédients

- 1 kg de farine
- 150 g de graisse de porc
- 18 g de sel
- 245 ml d'eau

1. Chauffer l'eau à 80° C et diluer la graisse de porc dans l'eau puis mélanger avec la farine en pétrissant le moins possible.
2. Laisser reposer au réfrigérateur pendant quatre heures avant de rouler jusqu'à une épaisseur de 3 mm.
3. Couper des cercles de 13 cm de diamètre.

Empanadas à la « Salta Style »

Pour une trentaine d'empanadas

Ingrédients

- 1 kg de bœuf maigre coupé en cubes de 5 mm
- 400 g d'oignon haché finement
- 250 g de pommes de terre vapeur coupées en dés de 5mm
- 6 œufs durs hachés
- 200 g d'oignons nouveaux hachés
- 200 g de graisse de porc
- 300 g de bouillon de bœuf riche en collagène
- 20 g de gros sel
- 5 g de cumin
- 3 g de piment séché moulu
- 20 g de paprika
- 4 g d'origan
- 3 g de poivre blanc

1. Faire revenir l'oignon dans 50 g de graisse, ajouter les condiments et le bœuf et faire cuire pendant 3 minutes jusqu'à ce que le bœuf blanchisse. Ajouter le bouillon chaud et les 150 g de graisse restants. Mélangez le tout, placez dans une bassine 30x20x10 et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures.
2. Déposer les pommes de terre sur le mélange, puis l'œuf et l'oignon nouveau.
3. Remplir les moules à pâtisserie avec une cuillère à soupe, puis les refermer avec une pincée.
4. Pour cuire les empanadas, vous avez besoin d'un four qui atteint 400°C, sinon nous vous recommandons de les faire frire.

Empanadas Ossobuco

Pour une trentaine d'empanadas

Ingrédients

- Jarrets de veau de 4kg coupés en tranches de 6 cm
- 3 oignons coupés en rondelles
- 1 poivron en julienne
- 5 branches de céleri hachées
- 1/2 litre de vin blanc
- 1 tasse de purée de tomates
- 1/2 tasse d'arôme barbecue fumé
- 1/2 litre de bouillon de poulet
- 5 feuilles de laurier
- 2 gousses d'anis étoilé
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 3 g de cumin
- 4 g de paprika
- 3 g de piment séché moulu
- Gros sel au goût

1. Faire revenir les tranches de jarret de veau dans une poêle et déglacer avec 1/2 tasse de vin. Mettre les légumes dans une casserole profonde avec le veau sur le dessus, le vin, le bouillon, la sauce tomate et la sauce barbecue puis ajouter les condiments et le sel.
2. Couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre au four à 200° C pendant 4-5 heures, en vérifiant qu'il y a toujours du liquide pendant la cuisson.
3. Une fois que la viande est tendre, séparer le bouillon et les légumes, hacher la viande et ajouter jusqu'à 500ml de bouillon de cuisson. Mélangez, vérifiez le sel et laissez refroidir pendant 12 heures.
4. Si désiré, une fois que le mélange est froid, on peut ajouter des pommes de terre, de l'oignon de printemps et de l'œuf dur comme avec les empanadas Salta.
5. Préparer et faire frire les empanadas.

Empanadas au fromage

Pour une trentaine d'empanadas

Ingrédients

- 500 g de brie
- 200 g de fromage à pâte mi-dure râpé
- 500 g d'oignon finement haché
- 200 g de poivron rouge haché
- 200 g de pommes de terre vapeur coupées en dés de 5mm
- 5 œufs durs hachés
- 5 g de paprika
- 2 g d'origan
- Sel au goût
- 40 g de beurre
- 2 feuilles de laurier
- Muscade
- Poivre

1. Faire revenir l'oignon et le poivron dans le beurre avec les feuilles de laurier.
2. Ajouter les condiments et le sel.
3. Laisser refroidir et mélanger avec le fromage, l'œuf et les cubes de pommes de terre cuites. Remplissez et faites frire les empanadas.

Ces 3 recettes d'empenadas ont voyagé d'Argentine à la France avec l'aide de **l'Office de Tourisme de Buenos Aires**