

Empanadillas toutes rouges

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients (8 grosses empanadillas)

La pâte :

- 425 g de farine
- 75 g de semoule de blé fine
- 75 g d'huile d'olive
- 75 g de vin blanc sec
- 50 g de beurre fondu
- 10 g de sel
- 1 pincée de sucre
- 1/2 càc de paprika doux
- 40 g d'eau chaude

La garniture :

- huile d'olive
- 2 gros oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 gros poivrons rouges
- 1 boîte de tomates concassées (425 ml)
- 2 œufs durs
- 2 boîtes de thon à l'huile de tournesol (2x 140 g)
- 70 g de double concentré de tomates
- 150 g de vin blanc sec
- 1/2 càc de paprika doux
- sel, poivre

Pour dorer : Un jaune d'œuf mélangé à 2 voire 3 càc d'huile d'olive.

Préparer la pâte :

Au robot, mélanger la farine, la semoule de blé fine, l'huile d'olive, le beurre fondu, le vin blanc, le sel, le sucre, le paprika doux. Ajouter l'eau chaude petit à petit et mélanger quelques minutes, jusqu'à obtention d'une boule de pâte souple, homogène et non collante. Couvrir d'un torchon propre et laisser reposer 1 heure à température ambiante.

Préparer la garniture :

Cuire les œufs durs. Hacher l'ail finement (enlever le germe). Détailler les oignons et les poivrons en petits cubes. Couper les œufs en petits morceaux. Égoutter le thon à l'huile et l'émietter grossièrement.

Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Faire revenir l'ail et l'oignon ensemble quelques minutes, ajouter les poivrons, saler, poivrer, saupoudrer de paprika, mélanger et laisser cuire 5 minutes à découvert.

Ajouter alors le vin blanc sec, poursuivre de 5 minutes la cuisson en remuant. Ajouter les tomates concassées et le double concentré de tomates, mélanger, cuire 5 minutes de nouveau. Hors du feu, ajouter les œufs durs en petits morceaux ainsi que les miettes de thon. Remettre sur le feu en remuant à la spatule en bois pendant 2 minutes, puis retirer du feu.

Montage et Cuisson :

Diviser la boule de pâte en 8 boules de poids plus ou moins égal. Étaler chaque boule au rouleau directement sur le plan de travail (ne pas le fariner au préalable) très finement. Garnir une moitié de cercle en laissant une petite marge sur les bords, refermer et souder avec les dents d'une fourchette ou avec les doigts. Procéder de la même manière pour chaque empanadilla en les déposant au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger le jaune d'œuf avec l'huile d'olive et, aux doigts (non au pinceau), badigeonner toute la surface visible des empanadillas. Enfourner à 200°C pour 20 à 25 minutes, en surveillant. Elles doivent être bien dorées et fermes au toucher. Se dégustent tièdes ou refroidies.

Les conserver dans du papier aluminium. Si vous souhaitez les manger tièdes, les placer quelques minutes au four (pas au micro-ondes) afin de les réchauffer.