

metro



Empanadas à la dinde

Évaluer cette recette ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ 0 Vote

6 PORTIONS | 0:40 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Gros oignon, hache fin

1 Poivron rouge, paré, émincé

3 Gousses d'ail, émincé

30 ml Beurre salé
(2 c. à soupe)

10 ml Poudre de chili
(2 c. à thé)

5 ml Paprika
(1 c. à thé)

5 ml Cumin
(1 c. à thé)

5 ml Origan séché
(1 c. à thé)

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans une grande poêle, suer l'oignon, le poivron et l'ail au beurre sans coloration.

Ajouter les assaisonnements, la dinde, les raisins secs et le bouillon. Laisser mijoter en remuant jusqu'à évaporation du liquide. Retirer du feu et réserver au comptoir.

Abaisser la pâte. Découper en 6 cercles de 20 cm (8 po).

Sur chaque cercle de pâte, répartir la moitié du fromage havarti et la garniture. Disposer 2 quartiers d'œuf et 3 olives tranchées sur la garniture et coiffer du reste de fromage.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner d'eau le pourtour de la pâte. Sceller la pâte à l'aide d'une fourchette.

Disposer les empanadas sur une plaque tapissée de papier parchemin. Piquer les empanadas avec les dents d'une fourchette sur leur surface. Badigeonner de dorure et cuire environ 30 minutes.

Source : Saputo

Accords bières et mets

Équilibrée et désaltérante

750 ml Dinde cuite, en dés fins
(3 tasses)

125 ml Raisins secs dorés
(1/2 tasse)

125 ml Bouillon de poulet
(1/2 tasse)

Au goût, sel et poivre du moulin

3 Oeufs durs, en quartiers

18 Grosses olives farcies

900 g Pâte brisée du commerce
(2 lb)

180 g Fromage havarti en tranches

2 Jaunes d'oeufs, battus avec un peu d'eau



ÉQUILBRÉE ET
DÉSALTÉRANTE

Appréciée pour sa polyvalence.
Découvrez l'équilibre parfait entre
l'amertume du houblon et le goût sucré
du malt de cette bière au corps léger à
moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
