



Empanadas au jambon et au fromage

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson
45 min

1.

Faites préchauffer le four à 180 °C ou thermostat 6.

2.

Découpez le beurre en petites parcelles et faites le fondre dans un bol, au bain-marie.

3.

Dans un saladier, versez la farine et mélangez-la avec le beurre fondu, la levure et le sel puis vous y ajoutez l'eau chaude, petit à petit. Remuez bien le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte épaisse, mais non collante. Si la pâte colle, rajoutez un peu de farine.

4.

Posez la boule de pâte sur un plan de travail, que vous aurez fariné au préalable, et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie (ou une bouteille en verre). Découpez-y des ronds d'environ 6 cm de diamètre avec un emporte-pièce ou un couvercle.

5.

Sur une planche à découper, faites de belles avec les tranches de jambon et des dés avec le fromage et garnissez-en les galettes de pâtes. Assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre. Laissez environ 1 cm entre la garniture et le bord de chaque galette et à l'aide d'un peu d'eau, humidifiez les bords afin de refermer les empanadas au jambon et au fromage sur eux-mêmes. N'hésitez pas à enrouler les bords si cela vous semble nécessaire.

6.

Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis badigeonnez-les, sur la partie supérieure, à l'aide d'un pinceau souple, avec les de jaune d'œuf pour leur donner un aspect doré.

7.

Faites les cuire à 180 °C pendant environ 15 min et servez-les bien chauds à l'apéritif pour régaler vos convives.

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

5 tranches de jambon cuit

450 g d'emmental râpé

500 g de farine

175 ml d'eau

150 g de beurre

3 jaunes d'œufs

1 sachet de levure en poudre

1 c. à soupe de sel

1 pincée de poivre