

# metro



## Empanadas de bison

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

20	0:20	0:15	0:35
CHAUSSONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

#### FARCE :

45 ml Raisins secs sultana  
(3 c. à soupe)

30 ml Noix de pin (pignon)  
(2 c. à soupe)

125 ml Oignon espagnol  
(1/2 tasse)

45 ml Huile d'olive extra vierge  
(3 c. à soupe)

400 g Bison haché  
(14 oz)

10 ml Chili en flocons  
(2 c. à thé)

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Recouvrir d'eau chaude les raisins secs. Faire tremper pendant 10 minutes. Égoutter. Réserver.

Faire revenir les oignons et les noix de pin dans l'huile à feu moyen.

Lorsque le liquide de cuisson est évaporé, ajouter le bison haché.

Faire cuire en brassant 4 - 6 minutes.

Incorporer les raisins, le chili, le paprika, le cumin, le sel et le poivre. Bien mélanger. Réserver.

Étendre la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur.

Découper 20 cercles de 7 cm (3 po).

Déposer un peu de farce au centre de chaque pièce de pâte.

Placer sur la farce une tranche d'œuf et un peu d'olives.

Humecter les bords des pâtes et refermer en demi lune en appuyant bien sur les bords.

Badigeonner d'œuf battu la surface des chaussons.

**5 ml** Paprika  
**(1 c. à thé)**

---

**1/2 c. à thé** Cumin en poudre

---

**5 ml** Sel de mer  
**(1 c. à thé)**

---

Au goût, poivre noir du moulin

---

**350 g** Pâte feuilletée  
**(12 oz)**

---

**4** Oeuf, cuits durs tranches

---

**80 ml** Olives vertes en rondelles  
**(1/3 tasse)**

---

**1** Oeuf, battu

---

Faire cuire environ 15 minutes.

Source : Metro

---

## Accords vins et mets



### Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).  
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

---

## 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.

---