

LES RECETTES DE NOS BLOGUEUSES

www.raynal-roquelaure.fr/recettes/blogueuses/



Empanadas aux lentilles, champignons & épices mexicaines

UNE RECETTE DE ASTRID COURTIER

LA PATE :

- farine (500g)
- lait (40cl)
- beurre (170g)
- sel
- 1 œuf

LA GARNITURE :

- 300g de champignons
- **une boîte Raynal & Roquelaure "Duo gourmand : lentilles curry et pois chiches"**
- des épices mexicaines
- 2 œufs

LA RECETTE :

- Tout pétrir ensemble à partir d'un beurre pomade jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
- Etalez la pâte, formez des disques de 0,5cm en prenant soin de verser beaucoup de farine sur le plan de travail
- Préchauffer le four à 180°
- Couper en 4 les champignons, les faire revenir à la poêle avec de l'huile jusqu'à ce qu'ils réduisent et colorent
- Ajouter les épices
- Séparer les blancs des jaunes des deux autres œufs. Une fois les disques reposés un quart d'heure
- Sur le disque, badigeonner sur le contour de blanc d'œuf et garnir au centre du mélange lentilles Raynal & Roquelaure, champignons et épices (idéalement mexicaines type guacamole ou colombo)
- Refermer et piquer tout autour à l'aide d'une fourchette
- Laissez reposer au frais un quart d'heure minimum
- Badigeonner de jaune d'œuf et enfournez 15 minutes
- Pendant la cuisson retourner les empanadas au bout de 10 minutes
- Servir tiède en réchauffant au four idéalement avec une sauce fromage blanc ou guacamole



RETROUVEZ LES RECETTES DE ASTRID COURTIER SUR SON BLOG :

WWW.ADRESSEDUBLOG.COM