

# Pâte à empanadas



La différence est là.

Facile



## Ingrédients

Pour 12 pièces

**200 g** farine de maïs fine

**200 g** farine blanche

**0.5 cc** sel

**200 g** beurre mou

**1** œuf

**1** jaune d'œuf

**80 ml** eau

## Glaçage

**1** blanc d'œuf

**2 cs** lait

**2 cs** sel

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**258** kcal

**5 g** de protéines

**25 g** de glucides

**15 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

## Préparation

**1 Pâte:** mélanger les farines et le sel dans un saladier, ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir au crochet à pâte pour obtenir une pâte friable. Incorporer l'œuf, le jaune d'œuf et progressivement l'eau, jusqu'à ce que la pâte soit souple. Mettre au frais pendant 30 minutes.

**2 Glaçage:** battre les ingrédients au fouet dans un saladier.

**3** Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte par portions jusqu'à ce qu'elle ait env. 3 mm d'épaisseur et découper des cercles d'env. 10 cm à l'emporte-pièce.

**4** Déposer 1 cs de farce sur une moitié de pâte, badigeonner le bord avec de l'eau, replier la pâte pour former un demi-cercle.

Sur [viandesuisse.ch](http://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

5 Bien souder les bords et les presser avec une fourchette.

6 Badigeonner de glaçage et faire cuire au four à 200° C (chaleur supérieure et inférieure) pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.