

Empanadas à la Colombienne



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la farce:

1 Oignon, haché.
1 petite branche de Céleri, hachée.
2 gousses d'Ail, hachées.
1 cuil. à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
225 g de Porc maigre haché.
225 g de Bœuf maigre haché.
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet.
30 g (1/4 tasse) de chapelure.

Pour la sauce:

150 g de Coriandre fraîche (tiges et feuilles), hachée grossièrement.
2 Oignons verts, coupés en tronçons.
1/2 Piment jalapeño, épépiné et coupé en morceaux.
125 ml (1/2 tasse) de vinaigre blanc.
3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*

Pour la pâte:

270 g de farine de Maïs *masa* instantanée (voir note).
1/2 cuil. à thé de Curcuma moulu.
2 pincées de Sel.
2 tasses 1/4 d'Eau.
Huile végétale, pour la friture.

Préparation:

Pour la farce:

- Dans une poêle à feu moyen, verser l'huile et faire attendrir l'oignon, le céleri et l'ail.
- Ajouter les viandes et les cuire en les émiettant à l'aide d'une cuillère de bois ou jusqu'à ce qu'elles ne soient plus rosées.
- Ajouter le bouillon et laisser mijoter 5 minutes.
- Incorporer la chapelure et poursuivre la cuisson 5 minutes ou jusqu'à ce que la texture soit crémeuse.
- Saler et poivrer. Laisser tiédir.

Pour la sauce:

- Entre-temps, au robot culinaire, broyer grossièrement tous les ingrédients.
- Saler et poivrer et réserver.

Pour la pâte:

- Préchauffer l'huile dans la friteuse à 165 °C.
- Tapisser une plaque à cuisson de papier absorbant ou déposer une grille sur une plaque.
- Dans un bol, mélanger la farine de maïs, le curcuma et le sel.
- Ajouter l'eau et mélanger à la cuillère de bois 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- À l'aide de ciseaux, couper les trois côtés d'un grand sac à congélation à fermeture hermétique afin d'obtenir un grand rectangle qui s'ouvre comme un livre.
- Placer 60 ml (1/4 tasse) de pâte au centre d'un carré.
- Couvrir de l'autre moitié de plastique.
- Aplatir la pâte en formant un disque de 14 cm.
- Ouvrir le sac et garnir de 45 ml (3 c. à soupe) de farce au centre de la pâte.
- Soulever la pâte à l'aide de la pellicule de plastique et refermer le chausson en formant une demi-lune.

- Presser le pourtour de la pâte afin d'emprisonner la viande et de sceller le chausson.
- Retirer délicatement le chausson du plastique.
- Poursuivre avec le reste des ingrédients.
- Réserver sur une grande assiette.
- Faire frire dans l'huile trois *empanadas* à la fois, 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes en les retournant à mi-cuisson.
- Attention aux éclaboussures.
- Égoutter sur le papier absorbant.
- Servir tièdes avec la sauce à la coriandre.

Conseils:

- On trouve la farine de maïs instantanée dans les épiceries latino-américaines et dans certains super-marchés.
- On ne peut pas la remplacer par une farine de maïs ordinaire.
- Fermer les chaussons à l'aide d'un sac plastique vous facilitera grandement le travail, car la pâte très collante y adhère beaucoup moins qu'aux mains.
- Découper la pâte de vos Empanadas (avec un verre) de manière à en faire des Empanadas bouchées que vous servirez en Tapas.