

Empanadas ou pâtés à la frita

(pour une trentaine d'empanadas environ)

Frita à faire la veille

Ingrédients:

- 1 ou 2 beaux poivrons,
- 1 boîte 4/4 +1/2 de tomates concassées ou l'équivalent en tomates fraîches mais très mures,
- olives noires,
- anchois,
- ail.

Dans une sauteuse ou cocotte, faire revenir à feu doux dans assez d'huile , les poivrons coupés en petits morceaux. Les retirer. Jeter l'huile. Verser les tomates concassées, les faire un peu réduire, puis remettre les poivrons. Laisser mijoter jusqu'à disparition du jus de la tomate. En cours de cuisson, ajouter les olives dénoyautées et coupées en deux, les anchois, également coupés et l'ail haché.

Pâte

Ingrédients:

- 1 verre à moutarde d'eau,
- ½ verre d'huile,
- 1 oeuf entier,
- 1 pointe de levure,
- sel,
- farine.

Dans un saladier, mélanger l'eau, l'oeuf, l'huile, le sel, ajouter la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte souple, la pétrir un peu et laisser reposer 20 à 30 minutes.

Etaler la pâte. Elle doit être ni trop fine ni trop épaisse. Y découper des ronds de la rosseur d'un grand bol. Garnir le milieu de frita, rabattre les bords et souder .

Faire frire à grande friture.

Empanadas ou pâtés à la frita

Pour une trentaine d'empanadas enviro

Frita : à faire la veille

4 ou 5 beaux poivrons, 1 boîte $\frac{1}{4} + \frac{1}{2}$ de tomates concassées ou l'équivalent en tomate fraîches mais très mûres, olives noires, anchois, ail.

Dans une sauteuse ou cocotte faire revenir à feu doux, dans assez d'huile, les poivres coupés en petits morceaux. Les retirer. Jeter l'huile. Verser la tomate concassée, la faire un peu réduire, puis remettre les poivrons. Laisser mijoter jusqu'à disparition du jus de la tomate. En cours de cuisson, ajouter les olives dénoyautées et coupées en deux, les anchois également coupés et l'ail haché.

Pâte :

1 verre à moutarde d'eau, $\frac{1}{2}$ verre d'huile, 1 œuf entier, 1 pointe de levure, sel, farine.

Dans un saladier, mélanger l'eau l'huile, l'œuf, le sel, ajouter la farine et la levure, jusqu'à obtention d'une pâte souple. La pétrir un peu et laisser reposer 20 à 30 minutes.

Étaler la pâte. Elle doit être ni trop fine, ni trop épaisse. Découper des ronds de la grosseur d'un grand bol. Garnir le milieu de frita, rabattre les bords et souder. Faire frire à grande friture.