

# *Empanadas de boeuf*

*#unjourunerecette 30 - 18 avril 2020*

*Ingrédients (pour 2 personnes) :*

*250g de farine  
100g de beurre  
35ml de lait  
1 jaune d'œuf  
Sel, poivre*

*200g de bœuf haché  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 œuf  
1c à café de paprika fumé  
1c à café de piment d'espelette  
Sel, poivre*

## *Pâte*

*Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide du crochet jusqu'à obtention une boule homogène.*

*Laisser reposer 1h au frigo.*

## *Farce*

*Faire revenir l'oignon et l'ail.*

*Ajouter le bœuf et les épices.*

*Après refroidissement, ajouter l'œuf.*

*Etaler la pâte en disques de 10cm de diamètre sur une épaisseur d'1/2 cm.*

*Garnir avec la farce et plier en forme de chaussons.*

*Dorer avec du jaune d'œuf et cuire au four à 180° environ 15-20 mn.*

