

N°21



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

## Empanadas au fromage et à la viande



Recette extraite de l'ouvrage Bouchées Gourmandes, de Thierry Roussillon.  
© Marabout. Photographie de Akiko Iida.

**NICOLAS**

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

### Pour 10 petits chaussons

**1 rouleau de pâte Brisée | 10 tranches de fromage fondu pour croque-monsieur | 1 jaune d'œuf | graines de pavot | poivre**

**Préchauffez** le four à 210 °C (th. 7). **Déroulez** la pâte. Découpez des ronds de 6 cm de diamètre à l'aide un verre ou d'un emporte-pièce. **Déchiqutez** les tranches de fromage fondu en petits morceaux. **Garnissez** de ces morceaux de fromage chacun des ronds de pâte. Poivrez. **Refermez** les petits chaussons. **Fouettez** le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en les chaussons. **Saupoudrez** de graines de pavot. Déposez les chaussons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et **glissez au four**. Faites cuire entre 10 et 15 minutes jusqu'à ce que les chaussons soient joliment dorés. Servez chaud.

### Empanadas à la viande

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déroulez la **pâte**. Découpez des ronds de 6 cm de diamètre à l'aide un verre ou d'un emporte-pièce. Pelez et émincez **1 oignon**. Nettoyez et coupez en petits morceaux **4 gros champignons de Paris**. Dans un saladier, rassemblez **160 g de viande de bœuf hachée**, l'oignon émincé, les morceaux de champignon et **quelques pignons de pin**. Ajoutez un peu de **thym, salez, poivrez** et mélangez bien. Poêlez ce mélange quelques minutes pour cuire la viande. Au dernier moment, garnissez de farce chacune des galettes de pâte Brisée. Refermez les petits chaussons. Fouettez **1 jaune d'œuf** avec un peu d'eau et badigeonnez-en les chaussons. Saupoudrez de **graines de sésame**. Déposez les chaussons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et glissez-la au four. Faites cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que les chaussons soient joliment dorés. Servez chaud.

- Nez : de cassis, de mûres, d'épices avec une pointe mentholée.
- Bouche : charnu, typé avec des tannins serrés.



### le conseil de votre caviste :

Grains de Cépage, Cabernet Sauvignon 2006  
Vin de Pays d'Oc rouge

### Et aussi :

Grains de Cépage,  
Merlot 2006  
Vin de Pays d'Oc rouge

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION