



Empanadas au jambon



4 PERS.



30 MIN



Ingrédients

- 2 Pâtes brisées
- Jambon blanc
- Fromage râpé
- Jaune d'oeuf
- Mâche



Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Coupez le jambon blanc en petits carrés et mélangez-le au fromage râpé.
- Découpez la pâte brisée grâce à un emporte-pièce de 8 cm de diamètre. Disposez la garniture jambon-fromage au centre de chaque disque de pâte et fermez-les comme des chaussons.
- Badigeonnez le jaune d'œuf sur chaque chausson à l'aide d'un pinceau et enfournez les empanadas jambon fromage sur une plaque pendant 15 à 20 minutes.



Conseils du Chef

Pour des empanadas encore plus savoureuses, ajoute une touche de crème fraîche épaisse et une pincée de muscade à la garniture jambon-fromage avant de refermer les chaussons.

Tu peux aussi parsemer un peu de graines de sésame ou de pavot sur le dessus avant cuisson pour un effet doré et croustillant irrésistible !