KIKKOMAN

Empanadas de boeuf épicé et sauce aux herbes verte

durée totale **120 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Garniture:

1 kg	de boeuf hâché
200 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
2	oignons
25 g	d'ail
1	piment jalapeño frais
1 càc	de cumin moulu
1 càc	de coriandre moulue
1 càs	de zestes de citron
0,5 càc	de paprika fumé
	Sel et poivre

Pâte:

1 kg	de farine de blé
1	œuf
150 ml	d'eau froide
200 g	de beurre
	Sel
	Œuf battu

Sauce aux herbes:

250 g	de coriandre fraîche, finement ciselée
250 g	de menthe fraîche, finement ciselée
500 ml	d'huile d'olive
	Le zeste et le jus d'un citron
3	gousses d'ail
1 càc	de sucre
	Sel et poivre

PRÉPARATION

Étape 1

Farce : hacher finement l'ail et le piment jalapeño. Couper les oignons en dés et mélanger le tout à la viande hachée, la sauce soja Kikkoman, le zeste du citron et les épices.

Pâte : Mélanger tous les ingrédients sauf l'œuf battu pour obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film étirable et laisser reposer au frigo.

Etaler finement la pâte à sa sortie du frigo et couper des cercles dans la pâte. Dans chaque cercle, déposer un peu de farce puis rouler de sorte à former de petits croissants. Placer ensuite vos empanadas sur une plaque allant au four et dorez avec l'œuf battu. Faire cuire à 180 degrés pendant 30-45 minutes selon la taille de vos empanadas.

Sauce aux herbes : mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer à votre convenance