EMPANADAS AU BLEU D'AUVERGNE

Pour 16 empanadas
Préparation : 20 minutes

Ingrédients

500 g de farine tout usage
2 pincées de sel
60 g de beurre
260 ml d'eau chaude (~80°C)
1 pomme de terre cuite
200 g d'épinards cuits
50 g de noisettes concassées
200 g de Bleu d'Auvergne
Huile neutre

Mélanger la farine et le sel puis incorporer le beurre en effritant bien avec vos mains (ou dans un robot) jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.

Incorporer l'eau chaude puis pétrir avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte relativement lisse. Laisser reposer 20-30 mn.

Dans un cul de poule, mélanger le Bleu d'Auvergne effrité, les épinards cuits et hachés, la pomme de terre bouillie et les noisettes. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Une fois la pâte reposée, la pétrir brièvement afin d'obtenir une pâte bien lisse et relativement malléable. Si la pâte est trop sèche, on peut rajouter un peu d'eau. Diviser la pâte en 16 parts égales. Les étaler en cercles puis les remplir avec la farce et les refermer sur elles-mêmes en scellant les bords avec un peu d'eau tiède.

Cuire au four 12 mn à 180° puis déguster.

Crédit photo : Yacine Sadik @sadiksansvoltaire / Recette : Chloé Charles / Cniel