

Empanadillas au champignons à la crème et au piment d'Espelette

Pour 15 à 20 empanadillas



Pour la pâte:

250 g de farine
50 g de beurre
1/2 c. c. de sel
125 ml d'eau

Pour la garniture:

1 boîte de champignons de Paris cuisinés Cassegrain
1 c. à c. de piment d'Espelette
5 brins de persil plat
1 boule de mozzarella

Sel

Pour dorer:

1 œuf

Préparez la pâte:

Mettez la farine et le sel dans une grand saladier. Découpez le beurre en dés et incorporez-le en malaxant du bout des doigts dans la farine. Versez alors l'eau et malaxez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne douce et souple, elle ne doit pas coller. Enveloppez la boule dans du film plastique et placez une heure au réfrigérateur.

Mettez les Champignons de Paris à la crème dans une casserole, ajoutez le piment d'Espelette, le sel et le persil ciselé et faites chauffer doucement.

Découpez la boule de mozzarella en petits dés.

Mettez le four à préchauffer à 190°.

Étalez la pâte à empanadillas et découpez à l'aide d'un emporte-pièce des ronds de 10 cm de diamètre. Aplatissez chaque rond de nouveau au rouleau pour l'agrandir un peu, et déposez une cuillerée de farce aux champignons au milieu, et un dé de mozzarella. Refermez le disque pour former un demi-cercle, soudez les bords et formez le "repulge", un petit tressage du bord très facile à réaliser comme expliqué [ici](#).

Réunissez en boule les chûtes de pâte, puis étalez-les de nouveau pour former de nouveaux ronds, jusqu'à épuisement de la pâte.

Déposez les empanadillas au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.

Avant d'enfourner, battez un œuf dans un petit bol et badigeonnez-en la surface de chaque empanadilla.

Enfournez pour 25 mn.

Dégustez tiède ou froid, c'est très bon aussi!

Et si vous voulez donner un petit air encore plus raffinée, vous pouvez remplacer la mozzarella par du foie gras, déguster avec votre Champagne préféré, et voilà une idée d'apéritif de Noël!