Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Empanadas aux plantains doux et pommes de terre, sauce aux herbes

Ingrédients

Préparation

MASA : Je mets 2 ½ tasses d`eau avec un demi cube de bouillon dans une casserole à feu doux. Je mélange bien et j`ajoute graduellement 2 tasses de farine (harina pan). A la main, je malaxe la pâte (masa) pendant environ 10 minutes, elle devra devenir élastique. Je la couvre de film alimentaire et je la mets au réfrigérateur pendant environ 10 minutes.
SAUCE : Dans un mélangeur, je mélange tous les ingrédients (feuilles de thym frais / feuilles de romarin frais / 1 tasse d`huile d`olive / 20 olives noires dénoyautées / une gousse d`ail (si possible rôti) / poivre / cumin) jusqu`à ce que la préparation soit lisse.
FARCE : Je fais chauffer 3 càc de beurre ou d`huile végétale dans une casserole, j`y ajoute les morceaux de plantain et je les fais sauter jusqu`à ce qu`ils soient bien dorés. Je les retire du feu. Je fais bouillir 4 grosses pommes de terre et je les coupe en petits cubes. Je mets les pommes de terre dans un grand bol, j`ajoute les plantains, 1 càc de `chipotle`, 2 cuillers à soupe de mayonnaise et la sauce d`herbes. Pour réaliser mes `empanadas`, je couvre une surface de travail de film alimentaire. J`enlève la pâte du réfrigérateur et je la place sur le film (par petites `noisettes`). Je la couvre encore de film et j`aplatis la pâte avec une planche de découpe. Je pose la farce, et je replie la pâte afin de recouvrir la farce. Je colle les bords avec le doigt mouillé. Je fais frire mes empanadas dans une friteuse jusqu`à ce qu`elles soient bien dorées.

Notes :