



EMPANADAS, CHAUSSONS ESPAGNOLES AU SAUCISSON SEC ISLA DELICE

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 45 min.

Ingrédients :

- 5 tranches de saucisson sec Isla Délice
- 1 oignon
- 2 poivrons rouges
- 1 cuill. à café de piment en poudre
- 1 demicuill. à café de cumin
- 1 abaisse de pâte feuilletée
- Sel, poivre, huile d'olive

Préparation :

Dans une poêle, verser une lampée d'huile d'olive et y mettre à suer l'oignon haché sur feu doux.

Une fois l'oignon translucide, ajouter les poivrons en dés et les épices.

Remuer et laisser confire une dizaine de minutes sur feu doux à moyen.

Ajouter ensuite les tranches de saucisson sec Isla Délice en dés et poursuivre la cuisson 2 ou 3 minutes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser tiédir avant de passer au façonnage.

Préchauffer le four à 210°

Abaisser la pâte et découper à l'aide d'un emporte-pièce des cercles d'environ 8/10cm de diamètre.

Déposer une cuillère à soupe de farce sur une moitié de cercle et refermer en pinçant fermement les bords. Déposer les chaussons sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé et piquer le centre avec un cure-dent pour ne pas qu'ils s'ouvrent à la cuisson.

Enfourner 12/15min jusqu'à que les chaussons soient dorés.