

Empanadas chorizo poivrons mozzarella

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- 1/2 chorizo
- 1 boule de mozzarella
- 1/2 poivron rouge
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf
- Huile d'olive

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 210 °C (Th.7).

Etape 2

Ôter la peau du chorizo et le couper en morceaux. Émincer l'échalote et l'ail, couper le demi-poivron en morceaux et la mozzarella en petits dés.

Etape 3

Dans une poêle, déposer un filet d'huile puis faire revenir l'ail et l'échalote. Ajouter le poivron et le chorizo en remuant.

Etape 4

Laisser refroidir et ajouter les dés de mozzarella.

Etape 5

Dérouler la pâte puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

Etape 6

Répartir la farce sur la moitié de chaque disque en veillant de ne pas en mettre sur les bords. Mouiller légèrement les côtés puis les replier. Souder à l'aide d'une fourchette pour obtenir un chausson. Badigeonner de jaune d'oeuf battu.

Etape 7

Enfourner 15 minutes, la pâte doit être bien dorée.