



## Empanadas de patate douce et haricots noirs



Catégories : apéro \* végétarien

### Ingrédients:

Pour la pâte:

- 250 gr de farine
- 120 gr de beurre
- 1 oeuf
- 80 ml d'eau froide
- 1 pincée de sel

Pour la farce:

- 2 patates douces de taille moyenne (ou une grosse)
- 1/2 oignon rouge
- 100 gr de haricots noirs cuits (ou haricots rouges)
- 1 gousse d'ail
- 3 càs d'eau
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càc d'épices à fajitas
- sel & poivre

### Préparation:

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le beurre qui vous aurez préalablement coupé en dés. Mélangez jusqu'à ce que cela forme des petits morceaux, comme de la grosse chapelure.

Dans un bol à part, battez l'œuf avec l'eau fraîche, puis versez par dessus la farine. Mélangez bien le tout, soit au robot soit à la main. N'hésitez pas à

rajouter de l'eau si jamais la pâte ne prend pas forme, ou de la farine si jamais c'est trop collant

Farinez ensuite votre plan de travail et travaillez la pâte quelques minutes, avant de lui donner une forme de boule. Emballez votre pâte dans du cellophane, puis placez au frigo pendant 1h environ

Pendant ce temps, préparez la garniture.

Pelez et coupez les patates en petits cubes et les oignons en fines lamelles, écrasez également la gousse d'ail.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive puis ajoutez l'ail et l'oignon. Faites revenir doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez ensuite la patate douce et les 3 càs d'eau.

Faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps. Si jamais vous voyez que l'eau s'évapore trop rapidement et que les patates commencent à coller, rajoutez en un peu - petit à petit (pas trop sinon la patate va être trop cuite).

une fois que les patates sont cuites, c'est à dire molles mais pas en bouillie, rajoutez les haricots cuits

en les épices. Mélangez bien le tout et laissez cuire pendant 5 minutes environ, toujours en remuant de temps en temps.

une fois les légumes cuits, réservez.

Préchauffez ensuite votre four à 180°.

Sortez la pâte du frigo et étalez là avec un rouleau à pâtisserie avant de la découpez en cercle - soit à l'aide d'un emporte pièce, soit d'un bol ou d'un verre (selon la taille que vous voulez donner à vos chaussons).

Au centre des cercles de pâte, ajoutez la garniture puis fermez vos chaussons.

Pour faire joli, vous pouvez badigeonner le dessus avec un jaune d'œuf battu avant d'enfourner pendant 30 minutes environ (pareil, à ajuster selon la taille de vos chausson, un peu moins pour les tous petits, un peu plus pour les versions "calzone").

Laissez tiédir avant de déguster!

Bon appétit !