Empanadas aux champignons & fromages

QUANTITÉ	PREPARATION	REPOS	CUISSON
Pour 15 empanadas	30 minutes	1 heure	20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PATE :
- 200g de farine
- 100g de beurre
- 1 œuf
- 40ml de lait (végétal ou animal)
- du sel

POUR LA CUISSON :
- 1 jaune d'oeuf

POUR LA FARCE :
- 15 champignons de Paris
- un filet d'huile d'olive
- 50ml de bouillon de légumes
- 50g de fromage à raclette
- 50g de comté
- 50g de fromage de chèvre
- du thym

Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre, l'œuf, le lait et le sel jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Réservez au réfrigérateur pendant une heure.

Coupez les champignons en lamelles et les fromages en petits cubes.
Dans une poêle, faites revenir les champignons avec l'huile d'olive et le bouillon de légumes.
Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez les cubes de fromages et le thym et mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Préchauffez le four à 200°C.
Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la avec un rouleau à patisserie sur un plan de travail fariné.
Emporte-piécez des ronds de pâte d'environ 6cm de diamètre.
Déposez une grosse cuillère à café de farce au centre du disque de pâte et refermez en deux. Soudez les bords en faisant des marques avec les piques d'une fourchette.
Disposez les empanadas sur une plaque allant au four. Avec un pinceau, étalez le jaune d'œuf préalablement battu sur le dessus des empanadas.
Faites cuire au four pendant 20 minutes à 200°C.