

## Empanadas Bœuf, maïs et olives vertes

### Les ingrédients:

- \* 250 grammes de viande de bœuf hachée
- \* 10 olives vertes
- \* 1 oignon
- \* 1 petite boîte de maïs
- \* 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- \* Huile d'olive
- \* Poivre
- \* 1 pâte Brisée



### La préparation:

- \* Réaliser des cercles sur votre pâte Brisée: j'utilise les moules que j'ai spécial empanadas, mais avec un emporte-pièce ou un verre ça marche aussi. Les découper et les mettre de côté.
- \* Découper l'oignon et les olives vertes. Faire suer l'oignon, y ajouter la viande et sur la fin de la cuisson le maïs et les olives.
- \* Mettre la farce dans le centre de vos cercles et refermer en demi-lune. Si vous avez les moules spécifiques facile! Si vous ne les avez pas c'est tout aussi facile! Refermer manuellement et avec les dents d'une fourchette façonner les bords.