Empanada aux moules et crevettes

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g de crevettes bouquet

500 g de moules

Pour info 2,5 kg moules bouchot pleine saison Septembre donne 582 g de poids net moules décoquillées

2 tomates

2 poivrons rouges

¼ l de vin rouge (Médoc pour moi)

2 gousses d'ail

1 piment

1 oignon

1/2 botte de persil

1 plat

1 brin de thym

Pour la pâte :

250 g de farine

150 g de beurre

1 œuf

Préparation de la recette Empanada aux crevettes

Réalisez la pâte brisée en mélangeant la farine, le beurre, le sel et l'eau.

Laissez-la reposer 24 h.

Divisez la pâte brisée en deux et étalez en une moitié.

Foncez un moule préalablement beurré.

Badigeonnez de jaune d'œuf puis faites-la pré-cuire 10 min dans un four à 180°.

Préparez la farce :

hachez l’oignon, faites-le suer dans de l’huile d’olive sans coloration.

Ajoutez l’ail en chemise (avec sa peau), les poivrons taillés en lamelles, le thym, le piment et le sel.

Déglacez au vin rouge et laissez compoter 5 min. Incorporez ensuite le persil ciselé et les tomates coupées.

Remplissez le fond de tarte avec la farce en prenant soins de ne pas prendre le liquide restant dans la poêle
pour ne pas détremper le fond de la tarte.

Ajoutez ensuite les crevettes et les moules cuites et décortiquées.

Refermez l’empanada avec l’autre moitié de pâte. Pressez les bords, dorez à l’œuf.

Mettez dans un four à 220° pendant 35 min. Dégustez bien chaud.