EMPANADAS AUX BANANES PLANTAINS, AUX RAISINS SECS ET AU NUTELLA®

Tortillas & Empanadas | Pause du matin | Moment de la journée | Toute l'année | Banquet

| 1 heure |

Nombre de portions : 20
Portion individuelle : 1 empanada

INGRÉDIENTS

- 510 g de farine de blé
- 450 g de beurre non salé
- 6 bananes plantains moyennes
- 120 ml de sirop d'érable
- 4 g de sel
- 90 g de raisins secs sans pépins
- 3 et ⅛ de c. à soupe d'huile de colza
- 50 g de noisettes
- 60 g de sucre glace, à saupoudrer
- 340 g de Nutella®

PRÉPARATION

Préparez une pâte à tarte selon votre recette préférée.

Préparez la purée de plantains au sirop d'érable : Faites bouillir l'eau avec le sel.

Ajoutez les bananes plantains et faites mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres à la fourchette.

Égouttez les bananes plantains.

Puis, réduisez les bananes plantains en purée à l'aide d'un presse-purée.

Ajoutez les bananes plantains en purée au bol d'un robot pâtissier d'une capacité de 4,7 litres avec fouet.

À basse vitesse, ajoutez les raisins secs, les noisettes, le beurre et le sirop d'érable et mixez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.

Arrêtez le robot et mélangez-le tout en passant sur les bords du bol, puis mixez à nouveau pendant 30 secondes.

Ne mixez pas trop longtemps.

Puis, placez le mélange sur une grille métallique pour le laisser refroidir à température ambiante.

Sur une planche à découper légèrement farinée, divisez la pâte à tarte en 20 portions de 70 grammes.

Passez la pâte au rouleau à pâtisserie pour obtenir des cercles de 10 cm de diamètre chacun.

Placez 120 mg de la purée de bananes plantains au sirop d'érable au centre des ronds de pâte à tarte.

Repliez un côté de la pâte à tarte sur l'autre pour former une demi-lune.

Utilisez une fourchette pour refermer les côtés extérieurs de la pâte à tarte. Servez les empanadas chaudes.

Au moment du service, faites frire les empanadas jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et qu'elles aient flotté dans l'huile pendant 6 à 10 minutes.

Placez les empanadas frites sur une assiette.

Avec une poche à douille, décorez les empanadas de lignes de Nutella® et saupoudrez le tout de sucre glace.

NUTELLA® est une marque déposée de Ferrero SpA. L'utilisation de NUTELLA® dans la préparation d'autres recettes ne confère pas automatiquement le droit d'utiliser la marque NUTELLA®. Une telle utilisation n'est autorisée par FERRERO S.p.A. que dans les limites et les conditions indiqués dans le document disponible dans la rubrique « Conditions d'usage de la marque NUTELLA® ».