

empanadas

Pour **15 pièces**

2 œufs

40 g d'**olives vertes** farcies
hachées

95 g de **jambon**
finement haché

30 g de **cheddar** râpé

3 rouleaux de **pâte**
feuilletée

1 **jaune d'œuf** légèrement
battu

Mettez les œufs dans une petite casserole, couvrez les d'eau et portez à ébullition. Laissez bouillir 10 minutes, puis égouttez et laissez refroidir 5 minutes dans de l'eau froide. Écalez les œufs et écrasez-les.

Préchauffez le four à 220 °C et graissez légèrement deux plaques de cuisson. Mélangez les œufs, les olives, le jambon et le cheddar dans un saladier.

Découpez 5 disques de 10 cm dans chaque rouleau de pâte. Déposez 1 cuillerée à soupe de garniture au centre, rabattez la pâte sur la garniture, puis pincez les bords.

Posez les chaussons sur les plaques de cuisson, en les espaçant de 2 cm. Badigeonnez-les de jaune d'œuf et faites cuire au four 15 minutes à mi-hauteur. Faites permuter les plaques au bout de 10 minutes. Si les empanadas dorent trop vite, posez dessus une feuille de papier d'aluminium. Servez chaud.