KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Panades de Majorque

Temps de préparation: 12 h. · Niveau de difficulté: medium

Portions

Ingrédients pour 8 pièces.

Ingrédients

600 g Farine
2 pièce Jaune d'œuf
100 Beurre
120 ml Jus d'orange
120 ml Huile d'olive Olis Sóller
1 pincée Sel
Pour la garniture :
400 g Viande d'agneau
400 g Viande de bœuf
200 g Viande de porc
1 tasse Sobrassada à tartiner
Huile d'olive, poivre, sel, paprika doux, jus d'un demi-citron

Préparation

12 heures avant la cuisson, couper la viande en petits morceaux, la mariner avec de l'huile d'olive, du jus de citron, du poivre, du sel et du paprika et la mettre au frais.

Battez les 2 jaunes d'œufs dans un bol. Ajoutez-y la farine, le beurre fondu, l'huile d'olive, le jus d'orange et une pincée de sel. Pétrissez le tout vigoureusement et brièvement. Formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer couverte au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Abaissez la pâte sur une surface farinée jusqu'à une épaisseur d'environ 2 mm et découpez 16 feuilles de pâte circulaires à l'aide d'un moule. Il faut 2 morceaux de pâte par « panada ».
Utilisez le reste de la pâte pour faire les bords.

Remplissez la pâte de viande marinée, ajoutez une cuillère à soupe de « sobrassada » et

couvrez-les avec la deuxième feuille de pâte. Pétrissez bien les bords et placez les panades sur une plaque à pâtisserie.

Faites-les cuire à 180 °C pendant environ 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les panades peuvent être consommées froides ou chaudes. Bien refroidis, elles se conservent environ une semaine.

Si vous n'aimez pas trop la viande, vous pouvez en remplacer la moitié par du poivron rouge et des petits pois.