

Empanadas chorizo et poulet avec la sauce Creamy Chimichurri Heinz



Ingrédients (pour 6 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.02	Mayonnaise chimichurri en flacon souple 875 ml HEINZ	0282734
1 PCE	Pâte brisée	~
0.15	Chorizo	~
0.05	Viande hachée	~
0.05	Comté	~
0.15	Filets de poulet	~
1 PCE	Avocat	~

Étapes de préparation

- 1 Faites revenir le chorizo dans une poêle chaude, puis ajoutez la viande hachée. Laissez refroidir.
- 2 Faites bouillir le poulet dans une casserole et effilochez-le. Placez-le dans un saladier et ajoutez la sauce Chimichurri Heinz.
- 3 Coupez des disques de pâte brisée avec un emporte pièce d'environ 6 cm. Farcissez-les avec les deux préparations.
- 4 Dorez les empanadas avec un jaune d'œuf avant de les disposer sur une plaque de cuisson. Enfourez à 200°C pendant 15 minutes.
- 5 Bon appétit !

Astuce du chef

La sauce Creamy Chimichurri est épaisse, avec un goût herbacé et vinaigré, relevée d'un subtil mélange épicé aux saveurs d'Amérique du Sud. Savoureuse et onctueuse, vous pouvez également l'utiliser en dipping pour accompagner les empanadas.