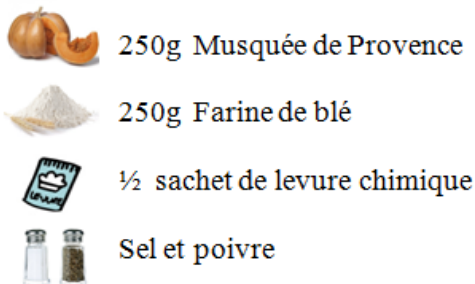


Sopaipillas (recette chilienne)

POK_ Sopaipillas (recette chilienne)

Ingrédients :

Sopaipillas:



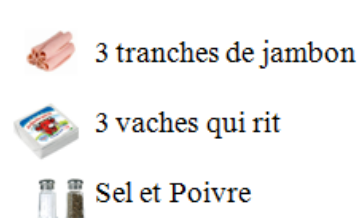
Guacamole :



Rillettes de thon et chorizo



Vache qui rit -jambon



Préparations

Pour les sopaipillas:

- Laver, éplucher, épépiner la musquée et la couper en petits dès
- Faire cuire la musquée dans de l'eau bouillante salée
- Laisser cuire jusqu'à ce que la musquée soit fondante
- Ecraser la musquée à la fourchette ou le presse purée afin d'obtenir une belle purée bien lisse
- Verser la purée dans un saladier puis ajouter la farine, le sel et la levure
- Pétrir jusqu'à obtenir une pâte bien homogène
- Laisser refroidir complètement votre pâte

Sopaipillas (recette chilienne)

- Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une pâte de 0,5 cm d'épaisseur
- A l'aide d'un emporte-pièce rond, réaliser des cercles de pâte
- Les plonger dans de l'huile bouillante (170°C)
- Dès que les beignets ont obtenu une belle coloration, les sortir et les déposer sur du papier absorbant

Pour le guacamole:

- Emincer l'oignon
- Ecraser l'avocat avec le jus de citron
- Mélanger le tout

Vache qui rit et jambon blanc

- Couper le jambon blanc en morceaux
- Ecraser la vache qui rit et ajouter le jambon blanc

Rillettes de thon au chorizo:

- Emietter le thon
- Mixer des morceaux de chorizo
- Mélanger le tout avec le St Moret

La recette vient directement du Chili