





# Sopaipillas (recette chilienne)

---

## POK\_ Sopaipillas (recette chilienne)

### Ingrédients :

#### *Sopaipillas:*

-  250g Musquée de Provence
-  250g Farine de blé
-  ½ sachet de levure chimique
-  Sel et poivre




#### *Guacamole :*

-  2 avocats
-  1 citron vert
-  1 oignon frais
-  Sel et Poivre

#### *Rillettes de thon et chorizo*

-  140g thon en boîte
-  100g Chorizo
-  200g St Moret
-  Sel et Poivre

#### *Vache qui rit -jambon*

-  3 tranches de jambon
-  3 vaches qui rit
-  Sel et Poivre

## 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