

# PANTRUCAS

(SOUPE CHILIENNE OU ARGENTINE AVEC DES NOUILLES)

DIFFICULTÉ



Moy.

NÉCESSITE DE L'AIDE :



Oui

PORTIONS



23



## INGRÉDIENTS

• 2 cuillères à soupe d'huile

• 1 oignon finement haché

• 1 gousse d'ail finement hachée

• ½ poivron coupé en lamelles

• 100 g de petits pois

• 2 carottes coupées en bâtonnets

• 1 branche de céleri

• 300 g de bœuf haché

• 1,5 d'eau chaude

• 3 pommes de terre coupées en cubes

• Origan, poivre, cumin et sel selon le goût

POUR LA PÂTE :

• 2 tasses de farine

• ½ cuillère à café de levure chimique

• 1 œuf

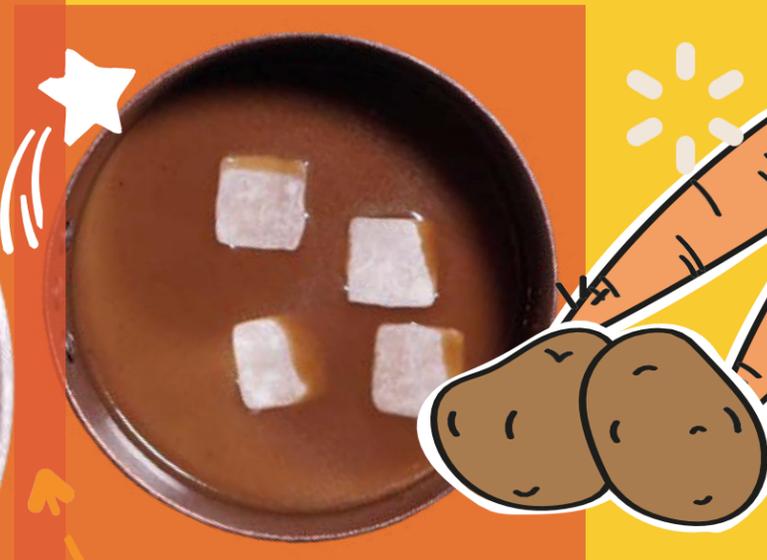
• De l'eau

## PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir l'oignon, l'ail, le poivron, les carottes et le céleri pendant quelques secondes, en remuant de temps en temps pour éviter qu'ils ne brûlent. Ajouter ensuite la viande hachée et la faire cuire avec les légumes. Ajouter ensuite l'eau pour obtenir le bouillon de base dans lequel les pantrucas seront ensuite cuites.
- 2 Ajouter l'origan, le poivre, le cumin et le sel selon votre goût au bouillon et faire cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes afin que le bouillon absorbe les saveurs des légumes et de la viande, ce qui déterminera la saveur finale de la préparation.
- 3 Ajouter ensuite les pommes de terre et faire cuire pendant environ 6 à 8 minutes, en remuant de temps en temps.
- 4 Pendant que les pommes de terre cuisent, mélanger la farine, la levure et le sel dans un bol. Ajouter l'œuf et mélanger avec les mains en ajoutant l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une texture compacte qui ne colle pas aux doigts.

Si elle colle aux doigts, vous pouvez ajouter un peu de farine.

- 5 Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, de manière à ce que la pâte ne colle pas, sur une épaisseur d'environ 4 mm. Une fois la pâte étalée, découper des carrés d'environ 4 cm de long sur 4 cm de large (les carrés peuvent être irréguliers, c'est uniquement pour comprendre la taille des pantrucas).
- 6 Ajouter les pantrucas (pâte déjà coupée) dans la casserole contenant le bouillon préparé et faire cuire à feu vif pendant 4 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Remuer de temps en temps pour qu'ils ne collent pas entre eux.
- 7 Enfin, lorsqu'ils sont prêts, ajouter l'œuf battu et faites cuire pendant seulement 2 minutes supplémentaires. Au moment de servir, garnir de persil ou de coriandre finement hachés.



Rouleau à pâtisserie : Bâton cylindrique en bois utilisé dans la cuisine pour étaler la pâte.