

Bolivie

# La salteña, délice à la bolivienne

La légende rapporte que la spécialité préférée des Boliviens, la salteña, doit son nom à une femme ayant fui sa ville natale de Salta, en Argentine. C'est elle qui aurait introduit dans le pays il y a près de deux siècles la recette de ces délicieux chaussons.

TEXTE: KARL SCHULER PHOTOS: PAOLA LAMBERTIN



Attention, exercice délicat: la salteña, ça coule... et c'est chaud!

Il faut vraiment être un touriste pour en commander une l'après-midi. Car la salteña, ce chausson fourré chaud tant apprécié de toute la Bolivie, se mange généralement en début de matinée. Il ne faut donc pas trop espérer en trouver une pour le dîner. Mais rassurez-vous: elle est tellement nourrissante que vous n'aurez plus besoin de repas de midi!

Toute la matinée durant, le moindre stand, le moindre petit restaurant vous proposera l'un de ces délicieux feuilletés. Néanmoins, ils ne sont nulle part aussi bons que dans les *salteñerías*, d'où un irrésistible parfum s'échappe pour venir chatouiller les narines du passant.

La salteña se distingue avant tout des empanadas chiliennes ou argentines en ceci qu'elle contient de l'ají, une variété de piment, et qu'elle est plus juteuse. Malgré tout, on la mange avec les mains: compter au moins cinq serviettes pour éviter tout accident! De plus, outre de nombreuses épices, elle est farcie de pommes de terre, de légumes et, souvent, de poulet ou de bœuf. La variante végétarienne (voir recette) est une concession aux nouvelles habitudes alimentaires.

Personne ne sait exactement comment la salteña est arrivée en Bolivie. Si l'empanada avait été auparavant importée par les Espagnols dans leurs colonies sud-américaines, on raconte que sa cousine bolivienne doit son nom et sa recette spécifique à une señora ayant fui la petite ville de Salta, au nord de l'Argentine, durant les troubles politiques consécutifs à l'indépendance au début du XIX<sup>e</sup> siècle. S'il est difficile de s'assurer de la véracité de cette légende, il est en revanche un fait bien avéré: personne ne peut résister à une salteña!

➔ [magazine-humanite.ch/recettes](http://magazine-humanite.ch/recettes)

## RECETTE

**Pour 12 salteñas**

**La pâte:** 600 g de farine, 2 cs de sucre, 1 cs de sel, 200 g de beurre ramolli, 150 ml d'eau chaude  
Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte. Laisser reposer brièvement.

**La farce:** 2 cs d'huile, 1 courgette, 1 poivron, 2 oignons, 1 boîte de tomates en conserve ou 4 tomates bien juteuses coupées en dés, 3 cs d'ají moulu (variété de piment originaire des régions andines), que l'on pourra remplacer par 1 cs de poivre de Cayenne et 1 cs de paprika, 100 à 200 ml de bouillon, 2 cs de sucre, 1 cs d'origan, 1 cc de poivre noir, 1 cc de sel, 1 pincée de cannelle, 1 pincée de cumin en poudre, 200 g de petits pois surgelés, 2 cs de raisins secs, 1 bouquet de persil haché, 3 œufs durs et 2 pommes de terres, coupés en petits dés, 100 g d'olives dénoyautées (une par salteña)

Couper les légumes en petits dés et les faire suer dans l'huile. Ajouter les tomates et les épices, puis verser le bouillon et faire réduire. Petits pois, raisins et persil haché sont incorporés à la fin.

Former de petites boules de pâte d'environ 5 cm et les aplatir avec le rouleau à pâtisserie. Garnir avec 1 cs de la farce, de l'œuf et un peu de pommes de terre ainsi qu'une olive. Humidifier les bords de la pâte et bien refermer avec un bourrelet sur le dessus. Disposer les chaussons sur une plaque de cuisson.

Passer 15–20 min. au four préchauffé à 220°C.

