



Empanadas au thon et poivrons

Accompagnés d'une salade verte, ou servis en version miniature pour l'apéritif, les empanadas regorgent de possibilités.

Préparation pour quatre empanadas :

1 poivron rouge
1 poivron vert
1 oignon
2 gousses d'ail
2 tomates bien mûres
1 boîte de 200 gr de thon à l'huile
1 pâte feuilletée
2 œufs durs
Un jaune d'œuf
Persil

Préparation :

Émincez les poivrons, oignons et ciselez l'ail et le persil.

Mondez les tomates pour en faire un coulis.

Dans une poêle, faites revenir les légumes avec un peu d'huile d'olive. Une fois que les oignons et les poivrons ont un peu fondu, ajoutez l'ail et le persil, ainsi que le thon et le coulis de tomates.

Hachez grossièrement des œufs durs et rajoutez-les à votre préparation.

Salez et poivrez.

Laissez refroidir.

Sortez la pâte feuilletée du frigo (il faut qu'elle soit la plus froide possible pour la manipuler). Découpez à l'aide d'un bol ou d'un verre, en fonction de la taille souhaitée, des cercles de pâte. Au centre, déposez un peu de votre préparation.

Refermez délicatement le rond de pâte feuilletée et scellez-le à l'aide d'une fourchette. Disposez les empanadas sur une plaque de cuisson et badigeonnez-les de jaune d'œuf.

Enfournez 20 minutes à 200 °C.

Il ne reste plus qu'à déguster.

Bon Profit