



Empanadas au thon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée (ou brisées)
huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 poivron vert (émincés)
1 poivron rouge (émincés)
2 gousses d'ail (pressées)
3 tomates (en dés)
1 boîte de pâte de tomate
200 grammes de thon (en conserve, égoutté)
1 cuillerée à thé paprika en poudre
1/2 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)
2 cuillerées à thé d'oregano
sel et poivre
1 jaunes d'œuf (fouetté dans un petit bol avec 2 cuillères à soupe d'eau)

Méthode de préparation

- 1.** Découpez 6 disques dans chaque pâte étalée.
- 2.** Laissez chauffer un filet d'huile d'olive et faites blondir l'oignon, les poivrons et l'ail.
- 3.** Ajoutez les tomates. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
- 4.** Ajoutez la purée de tomates, le thon, les 2 sortes de paprika et l'origan. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson et laissez réduire pour obtenir un mélange épais qui ne doit pas être aqueux.
- 5.** Déposez une cuillerée de cette farce sur chaque disque de pâte. Repliez la pâte pour former un demi-cercle. Pressez les bords à l'aide d'une fourchette et badigeonnez chaque empanada de jaune d'œuf battu.



- 6.** Alignez toutes les empanadas sur une plaque de cuisson et faites-les cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.