

Empanadas au thon



Voici une petite recette qui plaira au grand comme au petit ! Normal c'est tellement bon ! Les saveurs de ces empanadas sont exquis ! Normalement la pâte est frite mais comme chez moi le frite c'est pas du tout notre truc je les ai cuit au four. Avec une salade verte ça fait un petit plat parfait pour le soir !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

250g de farine

1/2c. à café de paprika

1 pincée de levure chimique

4c. à soupe d'huile d'olive

Pour la farce:

200g de thon au naturel

1/2 poivron rouge

1 petite boîte de concentré de tomates

1 gousse d'ail

2 brins de persil plat

1 pincée de piment doux

Poivre, sel

1c. à soupe d'huile d'olive

Préparation:

Préparez la pâte:

Versez dans un saladier, la farine, une pincée de sel, le paprika, l'huile d'olive, la levure et 5cl d'eau froide. Amalgamez la pâte à la main. Dès qu'elle est homogène, formez une boule. Couvrez d'n film alimentaire et laissez reposer 1H au frais.

Préparez la farce:

Lavez le poivron rouge. Emincez-le en tout petits dés. Pelez et hachez l'ail. Rincez le persil, essorez-le et hachez-le.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez le poivron, l'ail et le concentré de tomates, puis faites revenir 4min à feu vif. Salez légèrement, poivrez, ajoutez le piment doux. Laissez mijoter à découvert 5 à 10min à feu très doux.

Versez dans un saladier avec le thon bien égoutté, le persil, puis mélangez.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte assez finement sur un plan de travail fariné. Découpez des cercles de 15cm de diamètre jusqu'à épuisement complète de la pâte.

Déposez les cercles de pâte sur l'appareil à empanadas. Répartissez la farce sur l'un des côtés des cercles. Badigeonnez d'un peu d'eau sur les bords. Refermez l'appareil pour former des chaussons.

Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 25min.

Dégustez chaud ou tiède avec une salade verte.