

Empanadillas au Thon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	2 x
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- OIGNON(S)	1 petit
- PETITS POIS	100 g
- OEUF(S)	2
- THON(S)	2 boîtes
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon
- Faites-le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez les petits pois et remuez pendant 2 minutes.
- Incorporez alors le thon en l'émiettant à la fourchette ainsi que le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Laissez étuver doucement pendant 5 bonnes minutes.
- Retirez du feu et laissez refroidir. Lorsque la farce est presque froide, incorporez-y un œuf.
- Formez à l'aide d'une forme à chaussons, des cercles de pâte feuilletée. Farcissez avec la préparation et refermez le tout. Conservez sur une assiette farinée.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Badigeonnez les empanadillas avec le dernier œuf battu.
- Enfournez pendant 12 minutes.
- Servez aussitôt.

Remarque:

Servez ces chaussons avec du riz ou de la semoule accompagnée de sauce tomate épicée (DI-85). Ceux-ci peuvent également être servis en entrée ... avec une salade verte !