

Empanadas



Préparation : 30 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes :

300 g de farine

2 oignons blancs

3 gousses d'ail

400 g de pulpe de tomate en boîte

100 g de thon à l'huile d'olive

100 g d'olives vertes dénoyautées

1 oeuf dur

1 jaune d'oeuf

15 cl d'huile d'olive

1 pincée de levure chimique

6 brins de persil plat

Piment

Sel et poivre

Préparation de la pâte :

Mélanger la farine, la levure, une pincée de sel, 10 cl d'huile d'olive et 10 cl d'eau froide pour former une boule de pâte à la main ou au robot. l'emballer dans du film alimentaire et laisser reposer 3 h au frais.

Préparation de la farce :

Peler et hacher l'ail et les oignons et les faire revenir doucement dans le reste d'huile (j'en ai mis moins que les 5 cl). Verser la pulpe de tomates égouttée et cuire 10 mn environ puis ajouter le thon égoutté, les olives et l'oeuf dur hachés, sel, poivre, le persil ciselé et une pincée de piment. Remuer 5 mn sur feu doux.

Préparation des empanadas :

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné, découper 6 à 8 cercles avec un bol, mouiller le pourtour avec de l'eau, mettre de la farce au centre et rabattre un côté pour former un chausson. Poser les empanadas sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et les badigeonner au pinceau de jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau. Enfourner 35 mn environ à four préchauffé à 180° (à adapter en fonction du four). Servir tiède, chaud ou froid avec une salade.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>