

EMPANADAS AU THON



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 16-20 pièces

- 1 carotte (100 g) - 1/2 courgette (100 g) - 200 g de thon au naturel égoutté - 1 pâte brisée (voir recette)
- 1 échalote - le jus + zeste de 1 citron jaune - 2 c.s. d'huile d'olive - ½ c.c. de piment d'Espelette - 30 g de câpres égouttées - 3 brins de persil - 1 jaune d'oeuf - sel, poivre

1. Lavez et épluchez les légumes, coupez-les en tronçons. Épluchez l'échalote et coupez-la en quatre. Mettez le tout dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 13. Rabattez la préparation si besoin.

2. Versez l'huile d'olive dans la cuve, le thon émietté, le zeste et le jus du citron, le piment d'Espelette, les câpres et le persil lavé et ciselé. Salez et poivrez puis lancez le programme MIJOTAGE.

3. Pendant ce temps, abaissez finement la pâte brisée sur un plan de travail fariné et, à l'aide d'un emporte-pièce de 10 à 12 cm de diamètre, découpez des cercles de pâte.

4. Préchauffez le four à 190°C (th.6/7). Récupérez la farce et laissez-la refroidir un peu avant d'en déposer une cuillerée à soupe sur chaque cercle. Humidifiez légèrement le bord de la pâte avec un peu d'eau, repliez-la en demi-lune et soudez-en les bords en pinçant la pâte, pour faire un ourlet.

5. Badigeonnez les empañadas de jaune d'oeuf battu et placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez les chaussons pour 12 à 15 minutes et laissez refroidir 10 minutes avant de déguster.

Modifié le 05/07/2016

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)