



# Empanadillas



4 pers



30 mn

## Les ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 2 jaunes d'œufs
- 3 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à c. d'huile
- 25 cl de lait
- 1 boîte de thon
- 1 oignon
- 1 c. à c. de thym
- Sel
- Poivre

## La recette

### Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

### Étape 2

Faire revenir l'ail haché et l'oignon émincé dans l'huile.

### Étape 3

Peler, épépiner et couper les tomates en dés.

### Étape 4

Hors du feu, ajouter le thon, les jaunes d'œufs durs écrasés, les tomates, le thym, le sel et le poivre.

### Étape 5

Étaler la pâte feuilletée, découper des disques à l'aide d'un bol. Répartir un peu de farce au centre de chaque disque, les replier en deux et presser les bords pour les fermer. Badigeonner de lait.

### Étape 6

Enfourner pendant 15 minutes.

