

# Empanadas

4 pers  30 mn

## Les **ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées
- 2 jaunes d'oeufs durs
- 3 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à c. d'huile
- 25 cl de lait
- 1 boite de thon
- 1 oignon
- 1 c. à c. de thym
- Sel, poivre

## La **recette**

**Etape 1**
Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

**Etape 2**
Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir l'ail haché et l'oignon émincé.

**Etape 3**
Peler, épépiner et couper les tomates en dés. Écraser les jaunes d'oeufs durs.

**Etape 4**
Hors du feu ajouter le thon, les jaunes d'oeufs, les tomates et le thym. Saler et poivrer.

**Etape 5**
Étaler les pâtes feuilletées et découper des disques à l'aide d'un bol.

**Etape 6**
Répartir de la farce au centre de chaque disque, les replier en deux et presser les bords à l'aide d'une fourchette pour les fermer. Badigeonner de lait.

**Etape 7**
Enfourner 15 minutes.