

Empanadas au thon

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 375 g de farine
- 12 cl d'eau
- 3 tomates
- 1 oignon
- 75 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 oeuf dur
- 1 jaune d'oeuf
- 75 g de thon à l'huile
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C

Etape 2

Préparer la pâte. Sur un plan de travail, mélanger la farine et une pincée de sel. Former un creux au centre et y verser l'huile et l'eau. Pétrir le tout et laisser reposer.

Etape 3

Mettre de l'huile dans une sauteuse, ajouter les oignons et les tomates émincés. Faire cuire à feu moyen 10 minutes en remuant.

Etape 4

Couper les olives en rondelles, émietter le thon et couper l'oeuf dur. Mettre le tout dans une autre sauteuse. Saler, poivrer et laisser cuire.

Etape 5

Former 6 boules avec la pâte et les aplatir sur un plan de travail fariné.

Etape 6

Garnir la moitié des galettes avec le mélange puis la refermer pour former un chausson. Presser les bords à l'aide d'une cuillère. Faire dorer les chaussons avec le jaune d'oeuf et un peu d'eau.

Etape 7

Enfourner 30 minutes, servir chaud avec de la salade.