

Empanadillas de bonito



1 cuillère à soupe d'oignon finement haché
100g de thon nature en conserve ou un reste de thon frais cuit
2 cuillères à soupe de poivron cuit
2 cuillères à soupe de tomates concassées
1 cuillère à soupe de persil plat
1 oeuf dur
250g de pâte brisée ou feuilletée
1 cuillère à soupe de farine pour le plan de travail
1 oeuf battu pour dorer
sel et poivre du moulin
1 cuillère à soupe d'huile

Égoutter le thon et le presser avec les mains pour en extraire toute l'eau.
Hacher le poivron cuit.

Égoutter les tomates concassées dans une petite passoire.

Hacher le persil finement.

Hacher l'œuf cuit.

Préchauffer le four à 190°.

Faire revenir l'oignon sur feu doux en remuant de temps en temps. Quand il est doré ajouter le thon émietté, les poivrons, la tomate, le persil et faire cuire sur feu très doux pendant 5 minutes - *il ne doit pas rester de liquide*. Retirer du feu, ajouter l'œuf, saler, poivrer et mélanger soigneusement. Laisser refroidir.

Abaissier la pâte sur le plan de travail fariné et découper des disques de 10 à 14cm de diamètre que l'on dépose sur deux plaques recouvertes de papier cuisson.

Avec un pinceau mouiller très légèrement les bords des disques, déposer au centre 1 cuillère à café bombée de farce puis rabattre une moitié de pâte sur l'autre pour former des chaussons. Souder les à l'aide des dents d'une fourchette. Badigeonner le dessus avec l'œuf battu.

Faire cuire dans le four de 12 à 15 minutes. Les empanadillas doivent être dorées et croustillants.

Si vous avez des petits moules à chaussons ou autre, vous pouvez les utiliser, c'est ce que j'ai fait la dernière fois. Habituellement, les empanadillas sont cuits dans un grand bain de friture et je dois avouer que c'est comme ça que je les préfère même si je ne les fais plus cuire qu'au four et, même si les espagnols les font cuire de plus en plus au four, eux aussi. N'ayez aucune crainte, même cuits au four, ils sont délicieux.