



Empanadas au thon

Ingrédients

pour la pâte

250 gr de farine

2 morceaux de tomate séchée hachés

1/2 cc de curcuma

1 pincée de levure chimique

4 cs d'huile d'olive

+/- 50 ml d'eau

sel

pour la garniture

200 gr de thon au naturel égoutté

1/2 poivron rouge coupé en petits dès

1 tomate coupée en dès

1 gousse d'ail hachée

2 brins de persil plat haché

1 cs de câpres

1/2 cc de safran

1 pincée de piment de Cayenne

huile d'olive

sel poivre

huile pour friture

Dans un saladier mettre les ingrédients de la pâte

Amalgamer la pâte et former une boule

Mettre au frais pendant 1 heure

Faire chauffer de l'huile d'olive et faire revenir à feu vif les dès de tomates, les dès de poivron et l'ail

Saler, poivrer, ajouter le safran et le piment

Laisser mijoter pendant 5 mn à feu doux sans couvrir

Hors du feu mélanger avec le thon, le persil et les câpres

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné

Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 15 cm

Repartir la farce sur les cercles et les refermer comme un chausson

Souder avec un peu d'eau et une fourchette

Faire cuire les chaussons dans un bain de friture à feu moyen pendant 5 mn

Egoutter et déposer sur du papier absorbant