

# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 3 mn - Difficulté : Moyen



## Empanadillas thon, tomate et miel

### > Préparation

- Préchauffer le four à 190°C (th6/7). Emincer l'oignon et le faire revenir 3/4 min dans l'huile d'olive, ajouter le miel et laisser caraméliser tout en mélangeant pendant 2 min. Ajouter le coulis de tomate et laisser réduire. Réserver.
- Egoutter le thon et le mélanger avec la sauce tomate réduite.
- Découper des cercles dans la pâte à l'aide d'un verre d'une dizaine de cm de diamètre ou de l'appareil à chausson petit modèle si vous le possédez.
- Humidifier les bords de chaque cercle avec de l'eau puis ajouter 1 c à s de thon à la tomate au centre. Refermer le cercle afin d'obtenir une demi-lune (solder les bords à l'aide des dents d'une fourchette si vous ne possédez pas l'appareil).
- Dorer à l'œuf et parsemer de graines de sésame. Cuire environ 12 min à 190°C.
- Servir les empanadillas à l'apéro ou avec une salade pour une entrée.

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de thon
- 1 petite brique de coulis de tomate
- 1 càs de miel
- 1 oignon
- 1 jaune d'œuf
- Quelques graines de sésame
- Huile d'olive
- Sel, poivre