

Empadas



Pour 12 empadas au thon

Ingrédients :

Pour la pâte :

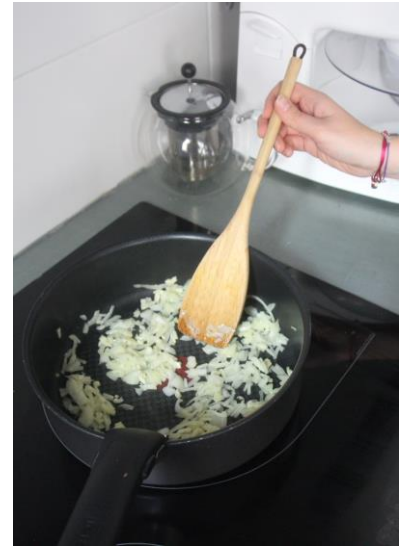
- 400 g de farine
- 270 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 1 œuf

Pour la farce au thon :

- 700 g de thon égoutté
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillerées à soupe de persil haché
- 1 cuillerée à soupe de double concentré de tomates
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 250 ml de bouillon de légumes
- 200 g de fromage frais
- 24 olives vertes
- Sel, poivre
- 1 jaune d'œuf pour la dorure



Epluchez et hachez finement l'oignon et l'ail. Mettez-les à cuire dans une large poêle huilée.



Ajoutez le thon émietté, le persil, le double concentré de tomates et mélangez bien.



Laissez mijoter 2 minutes puis versez la farine en pluie. Toujours en mélangeant, versez 250 ml de bouillon de légumes. Faites cuire pour que le liquide s'épaississe un peu.



Ajoutez le fromage frais, salez et poivrez, mélangez et goûtez pour rectifier l'assaisonnement.



Laissez refroidir la farce et préparez la pâte pendant ce temps.

Mettez la farine et le beurre à température ambiante dans un bol. Mélangez au robot muni de la feuille, ou à la main du bout des doigts, pour sabler le tout. Si le beurre s'agglomère trop vite, pas de souci ! Ajoutez l'œuf puis laissez tourner le robot pour agglomérer la pâte (ou le faire à la main). Cela se fait très rapidement. Il n'y a pas besoin de mettre la pâte au frais, car c'est le fait qu'elle soit un peu molle qui va faire qu'elle se soude facilement entre la couche du bas et celle du haut.



Étalez un morceau de pâte de la taille d'une balle de tennis sur un plan de travail, sur une épaisseur de 3 mm. Le plus facile est d'étaler la pâte sur un papier sulfurisé. On préfère cela à un plan de travail fariné, car dans celui-ci la pâte va coller et il faudrait alors ajouter trop de farine.



Remplissez un petit moule à empada (vous pourrez le remplacer par un autre moule de petit format) préalablement graissé avec du beurre.
Mettez une première couche de pâte en la faisant bien dépasser du bord et en vous assurant qu'elle va bien au fond du moule.



Remplissez avec de la farce puis posez sur celle-ci deux olives vertes dénoyautées coupées en deux.



Mettez une deuxième couche de pâte étalée sur la farce et scellez le bord du moule avec la main pour bien rendre hermétique les empadas. Les pâtes du dessus et du dessous doivent être bien soudées. L'excédent de pâte va finir par tomber naturellement. Faites la même chose avec toutes les empadas.



Passez un coup de pinceau trempé dans du jaune d'œuf sur la surface de la pâte puis faites cuire à 190°C pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que les empadas soient bien colorées.



Dégustez tiède avec une bière glacée !