

MINI-EMPAÑADAS AUX RILLETTES DE THON MSC CHORIZO



| 8 x10 |

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte brisée
- 2 pots de tartinable Thon MSC Chèvre, Poivrons & Paprika Cap Océan
- 2 petites tomates
- 1 poivron
- 1 petit oignon
- 1 filet de jus de citron
- Ciboulette
- Sel
- Poivre
- Chili en poudre
- Pour la dorure: 1 jaune d'oeuf + 2 cuillères à soupe de lait

MATÉRIEL

- 1 four
- 1 emporte-pièce de 8 cm de diamètre

RÉALISATION

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les tomates et le poivron en dés puis émincez l'oignon. Faites revenir le tout à la poêle pendant 10 minutes. Salez, poivrez, ajoutez la ciboulette ciselée puis laissez refroidir.

Pendant la cuisson de cette préparation, étalez la pâte sur un plan de travail. A l'aide d'un emporte-pièce, détaillez les disques d'environ 8cm de diamètre.

Déposez au centre des disques, une cuillère à café de tartinable Thon MSC Chèvre, Poivrons & Paprika Cap Océan puis une autre cuillère à café de la préparation à base de légumes.

Refermez en deux les diques de pâte brisée de façon à former une demi-lune. Scellez les bords deux à deux en humectant au doigt avec un peu d'eau.

Mélangez le jaune d'oeuf et le lait. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les empañadas.

Pour finir, disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que les empañadas soient bien dorés.

Servez et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» de Cap Océan.