



EMPANADAS

pâte brisée :

470 t110
180 graisse d oie
160 ml d'eau
1 cc sel

farce:

80 g oignons
150 g poivron rouge
1 cc graisse oie
6 anchois
200 g thon
100 g pulpe tomate
pincée piment fort
1 œuf dur
12 olives vertes
1 jaune d'œuf

Version sans gluten:

300 g de farine de riz
120 g de farine de sarrasin
40 g de fécule de maïs
eau tiède
6 cs d'huile d'olive

Préparer le pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients pour la version classique.

Pour la version sans gluten : Mélanger les farine et fécule. Ajouter l'huile et incorporer l'eau tiède petit à petit pour obtenir une boule.

Eplucher et découper les oignons et le poivron, les faire fondre dans la graisse. Ajouter les anchois en morceaux, le thon, la pulpe de tomate, le piment, l'œuf dur en morceaux et les olives dénoyautées coupées en morceaux.

Cuire jusqu'à évaporation jus.

Etaler la pâte brisée et la découper avec grand bol+ou- 16 cercles, garnir d'une cs de farce, plier, souder à la fourchette et replier la soudure.

Mettre sur plaque, dorer au jaune d'œuf.

Cuire à 200°C 15 mn.