

EMPANADAS À LA SARDINE

Ingredients

- 1 BOÎTE DE TOMATES CONCASSÉES SPAÑASOL
- 1 POT DE POIVRONS PIQUILLOS SPAÑASOL
- 4 OIGNONS BLANCS
- 2 GOUSSES D'AIL AUX ANCHOIS SPAÑASOL
- 1 BOITE DE SARDINES SPAÑASOL
- 2 DISQUES DE PÂTE FEUILLETÉE
- 100G D'OLIVES NOIRES SPAÑASOL
- SEL, POIVRE
- PIMIENTO EN POUDRE SPAÑASOL



Préparation

1. HACHEZ L'AIL ET LES OIGNONS. FAITES REVENIR LES OIGNONS ET LES POIVRONS JUSQU'À CE QUE LES OIGNONS DORENT. AJOUTEZ L'AIL.
2. LAISSEZ QUELQUES MINUTES PUIS AJOUTEZ LES TOMATES.
3. SALEZ LÉGÈREMENT, POIVREZ, PIMENTEZ ET LAISSEZ CUIRE À FEU DOUX JUSQU'À CE QUE LE JUS DES TOMATES AIT QUASIMENT DISPARU.
4. AJOUTEZ LES OLIVES QUELQUES MINUTES AVANT LA FIN.
5. LAISSEZ TIÉDIR. FAIRE DES PETITS ROND DE PÂTE FEUILLETÉE.
6. ÉTALEZ LE MÉLANGE OIGNONS TOMATES POIVRONS SUR LA BORDURE DE LA PÂTE.
7. DISPOSEZ PAR DESSUS LES SARDINES EN ÉTOILE, PUIS LES HERBES AROMATIQUES CHOISIES.
8. REFERMEZ LA PÂTE EN DEUX, SOUDEZ LES BORDS EN FAISANT DES TORTILLONS AVEC LE REBORD.
9. LAISSER CUIRE 30MN THERMOSTAT 7.
10. FAITES ATTENTION À CE QUE LA PÂTE NE BRÛLE PAS.



4 PERS



30MN

La recette vidéo

