

Empanadas aux sardines



45 min



À partager

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 200g de tomates concassées
- 40 g d'olives noires
- 1 pâte feuilletée
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Hacher l'ail et l'oignon, puis découper le poivron en lamelles.
- Faire revenir les oignons et les poivrons dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter l'ail, puis les tomates concassées. Assaisonner à votre convenance.
- Laisser réduire à feu doux, puis ajouter les olives noires coupées en petits morceaux.
- Dans un bol, émietter les sardines.
- Placer une dizaine de disques de pâte feuilletée sur une plaque de four et déposer deux cuillères à soupe du mélange oignons tomates poivrons au milieu, puis recouvrir le tout de sardines.
- Mouiller légèrement les bords des disques avec de l'eau. Joindre les bords pour obtenir des chaussons en forme de demi-lune.
- Enfourner pendant 30 minutes à 180 degrés. Déguster !