Empanadas aux **Sardines HOT FISH**





4 personnes | 15 min préparation | 30 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 115g de Sardines HOT FISH la belle-Iloise
50 g fromage frais
1 oignon rouge
1 cuillère à soupe de persil haché
1 rouleau de pâte brisée
1 jaune d'œuf

Les étapes

1- Éplucher et émincer l'oignon, puis le faire revenir quelques minutes dans une poêle légèrement huilée
2- Émietter les sardines, les placer dans un bol avec leur sauce, le fromage frais, les oignons et le persil haché. Bien mélanger et réserver
3- Préchauffer le four à 180°C
4- Découper des cercles de 8 à 10 cm dans la pâte brisée, puis garnir chaque cercle d'une cuillère à soupe du mélange
5- Humidifier les bords de la pâte et souder chaque cercle avec le bout des doigts pour former un demi-cercle
6- Déposer les demi-cercles sur une plaque de cuisson et dorer à l'aide du jaune d'œuf
7- Enfourner pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée