

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 à la sardine
- 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