

Empenada galicien

- 3 boîtes de sardines à l'huile, ou selon la recette de votre choix
- 450g de farine
- 30g de levure de boulanger
- 2+1 œufs
- huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 5 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de sel, 2 oignons, 1 tomate, 1 poivron, 1 gousse d'ail, sel et poivre.



© SP pour Cmongout

■ Cette tourte fine espagnole est très souvent servie comme tapas.

Servir : Bien chaud, avec un verre de Muscadet

Variation

Ajoutez un peu de chorizo et de mozzarella dans la garniture.

■ Délayez la levure dans le lait tiède avec le sucre, et laissez fermenter quelques minutes.

■ Mélangez la farine et les 30g de sel, ajoutez la levure, et 2 œufs tout en pétrissant. Ajoutez ensuite de l'huile par petite dose, toujours en pétrissant, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Laissez reposer 15 minutes.

■ Epluchez et hachez les oignons, et faites les revenir sans coloration dans un peu d'huile. Ajoutez la tomate et le poivron coupés en cube, la gousse d'ail écrasée, et les sardines désarêtées. Continuez à faire revenir quelques instants, salez et poivrez si besoin.

■ Faites préchauffer votre four à 180°.

■ Divisez la pâte en deux, et étalez pour obtenir 2 cercles. Couvrez le centre du premier cercle de la garniture, puis recouvrez du second cercle en soudant les bords avec le dernier œuf battu, et badigeonnez aussi le dessus.

■ Enfourez pour 25 minutes.

Conseils

Attention avec le sel, les sardines sont déjà salées. Vous pouvez utiliser de la pâte toute faite.